

Frühjahr 2024



HEIMAT IST ZUKUNFT



WIRTSCHAFT



BILDUNG



FREIZEIT



LEBEN



WIRTSCHAFT

Start-ups in Stuttgart
halten Seite 3

BILDUNG

Starke Hochschulen in
der Region Seite 8

FREIZEIT

Die Schwäbische Alb in
Social Media Seite 14

STUTTGARTER
ZEITUNG

STUTTGARTER
NACHRICHTEN



INHALT

Start-ups Schnell wachsende Technologie-Unternehmen in Stuttgart halten Seite 3

Autoindustrie Software und Elektromobilität sind eine Herausforderung Seite 4

Wein Württemberger Tropfen werden weltweit geschätzt Seite 5

IBA'27 Bauprojekte lassen sich erfolgreich anders angehen Seite 6

Standortvorteil Stuttgart und die Region verfügen über starke Hochschulen Seite 8

Weiterbildung Lebenslanges Lernen wird vielfältig unterstützt Seite 11

Influencer Immer mehr entdecken die Schwäbische Alb für sich Seite 14

Touren Mit Rad, Mountainbike oder E-Bike durch Baden-Württemberg Seite 16

Schwaben-Krimis Die Autoren Klaus Wanning und Jürgen Seibold Seite 18

Outdoorsport Fliegen, Klettern und Mountainbiken in der Region Seite 20

Mineralbäder Wohlfühlorte mit sprudelndem Nass Seite 21

Essen Eine (unvollständige) Tour durch internationale Speisekarten Seite 22

Innenstädte Warum die City nicht nur Einkaufsort sein darf Seite 24

Garten Die eigene klima-, menschen- und insektenfreundliche Oase Seite 26

IMPRESSUM

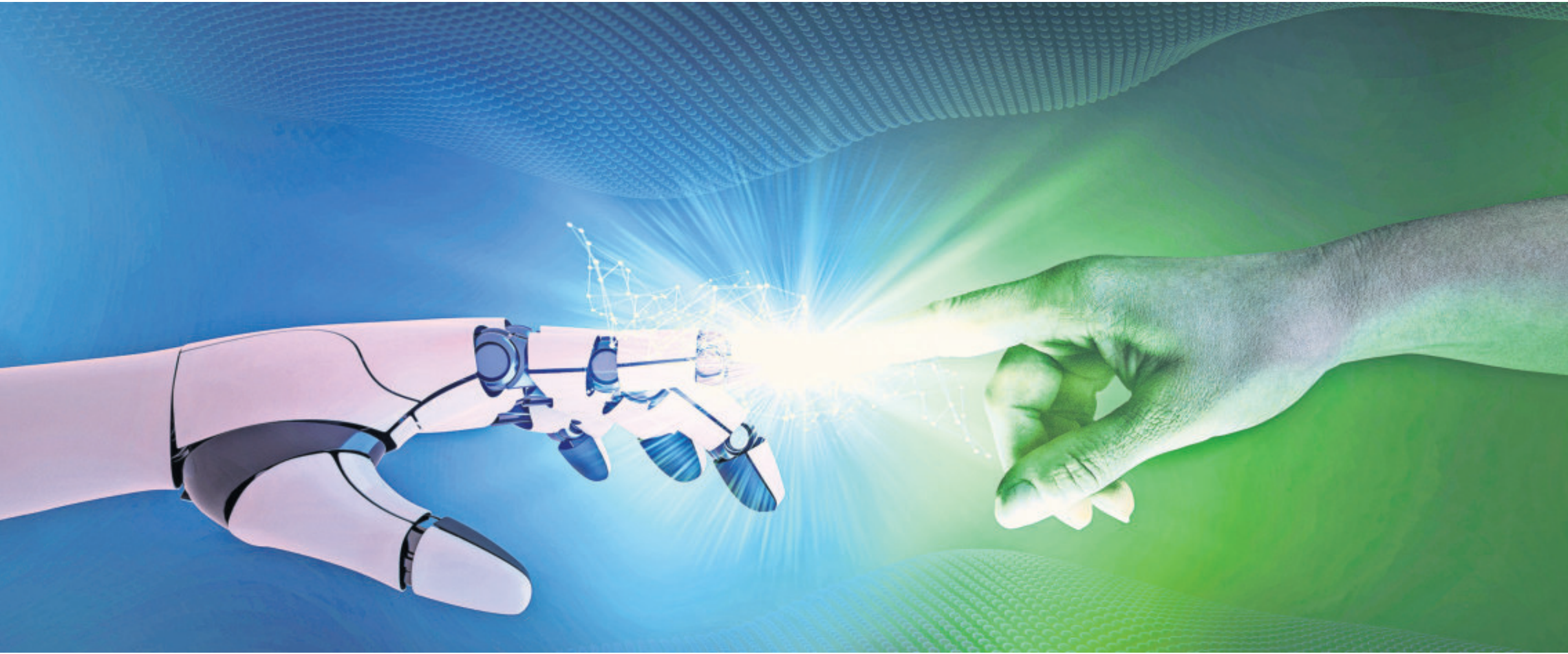
Verlag: Stuttgarter Zeitung Verlagsgesellschaft mbH, gesetzlich vertreten durch den Geschäftsführer Herbert Dachs, Plieninger Str. 150, 70567 Stuttgart
Verantwortlicher für die Redaktion: Reimund Abel, Südwest Media Network GmbH, Plieninger Str. 150, 70567 Stuttgart, Telefon 07 11 / 72 05 - 18 00
Verantwortlicher für den Anzeigenteil: Malte Busato, Südwest Media Network GmbH, Plieninger Str. 150, 70567 Stuttgart, Telefon 07 11 / 72 05 - 16 00
Titelfoto: Imago



Wald.Wein.Weitblick.

Entdecken Sie die schönsten Ecken rund um Stuttgart. Vielfältige Rad- und Wanderwege in einer abwechslungsreichen Naturkulisse lassen die Herzen aller Outdoor-Begeisterten höherschlagen.

www.aktiv-region-stuttgart.de



Künstliche Intelligenz und Robotik sind zwei der Technologiefelder, in denen Start-up-Unternehmen rasch wachsen können.

Foto: m.phphoto - stock.adobe.com/

Innovation am Standort halten

Auf dem Campus Sternhöhe entsteht derzeit das erste Stuttgarter Scale-up-Center: Im „Creators Space“ sollen junge transformative Technologie-Unternehmen wachsen, netzwerken – und auf Dauer bleiben.

Von Corinna Pehar

Stuttgart hat sich in den vergangenen Jahren zu einer der führenden Start-up-Städte etabliert. Aber: „Bislang ziehen erfolgreiche Start-ups weg, nach Berlin oder sogar ins Ausland. Unsere Idee ist es, dass Start-ups und Scale-ups in Stuttgart bleiben“, sagt Caroline Aechtler, Geschäftsführerin der Agentur Gamechangerz, die das Projekt gemeinsam mit ihrem Mann Michael Aechtler vorantreibt. Scale-ups sind übrigens Start-ups, die schnell wachsen und über eine Marktreife sowie eine etablierte Zielgruppe verfügen. Die Aechtlers haben nichts Geringeres vor, als Stuttgart zur Scale-up-City zu machen. In Baden-Württemberg gibt es mit den Campus Founders bislang erst ein vergleichbares Center in Heilbronn. „Für Stuttgart ist das eine Riesenchance, wenn junge Unternehmen Zugriff auf den Spirit bekommen und hier wachsen können“, erläutert die Betriebswirtin.

Welcher Spirit also künftig in der ehemaligen Daimler-Zentrale in Möhringen gelebt werden soll, beschreibt Michael Aechtler: „Wir wollen einen bunten Creators Space schaffen, in dem innovative Scale-ups, die sich mit transformativen Technologien beschäftigen, hier in einer Community über sich hinauswachsen können.“ Das Interesse von Firmen aus den Transformationsfeldern Künstliche Intelligenz, Robotik und Biotechnologie sei bereits groß – eine Handvoll habe sich schon einen Platz im neuen Scale-up-Center gesichert. Zunächst planen die Macher mit Räumlichkeiten für zehn Scale-ups. Doch der Vorteil des Standorts ist, dass er noch sehr viel Luft nach oben hat, im wahrsten Sinn des Wortes.

Inmitten des lichtdurchfluteten Rohbaus von insgesamt 2000 Quadratmetern auf zwei

Etagen, erklärt die 41-jährige Stuttgarterin, den Status quo im „Haus 2“ auf der Sternhöhe: „Wir sind noch mitten im Umbau und bereits jetzt in einem engen Austausch mit den Scale-ups, denn wir wollen so früh wie möglich die Bedürfnisse kennenlernen.“

Genau das ist die Rolle der Gamechangerz: Sie begleiten und unterstützen die Scale-ups in ihrem Wachstum – nicht nur als Vermieter. „Nicht jedes Unternehmen benötigt dieselbe Unterstützung: Manche brauchen Räume, weil sie gewachsen sind. Andere können wir zu Kontakten aus Politik und Wirtschaft verhelfen und wieder andere benötigen Hilfe bei der Investorensuche.“

Das Ganze soll über eine Mitgliedschaft mit verschiedenen Paketen gesteuert werden. „Man muss sich also nicht fix einmieten. Man kann zum Beispiel flexible Arbeitsplätze, Besprechungsräume oder unser Podcast-Studio nutzen“, verdeutlicht Caroline Aechtler. Die Technikausstattung werde auf dem höchsten Niveau sein, „damit ein reibungsloses Arbeiten garantiert ist“.

Momentan verzögern sich die Umbaumaßnahmen, sodass die Gamechangerz mit einer Eröffnung nicht wie zunächst angekündigt im Herbst, sondern Anfang 2025 planen. Im Erdgeschoss ist ihr eigenes Büro vorgesehen, in dem sie mit ihrer festen Mitarbeiterin sowie weiteren freien Mitarbeitenden tätig werden. Zudem ist ein großer Meetingraum geplant, Werkstätten sowie Technik- und Experimentierräume. Im Untergeschoss soll es weitere Büros sowie einen großen Relax-Bereich geben. In diesem kann man abschalten oder sogar ein Nickerchen machen. „Unser Ziel: Es soll gemütlicher sein als zu Hause“, sagt Michael Aechtler mit einem Lachen. Das Interieur werde eine Mischung aus „modern und ein bisschen retro“, so der 44-Jährige.

Der Stadt Stuttgart liegt das Thema sehr am Herzen, daher unterstützt sie das Scale-up-Center mit einem dreijährigen Förderprogramm und einer Gesamtsumme von 460 000 Euro. Den Scheck überreichte Oberbürgermeister Frank Nopper Anfang des Jahres persönlich. Dabei betonte er: „Stuttgart wird deutschlandweit immer mehr als attraktiver Gründungsstandort wahrgenommen.“ Für die Stadt sei es deshalb besonders wichtig, dass sich Start-ups weiterentwickeln, wachsen und neue Arbeitsplätze schaffen. Wirtschaftsförderer Bernhard Grieb ergänzte, dass das neue Center die städtische Start-up-Förderung auf ein neues Level heben werde: „Denn wir verhindern nicht nur die Abwanderung von Start-ups, die sich am Standort nicht vergrößern können, sondern schaffen auch eine Anziehungskraft über Stuttgart hinaus.“

Flexibel sein, flexibel bleiben

Als Caroline und Michael Aechtler von der Ausschreibung des städtischen Förderprogramms „Scale-up-Center“ hörten, waren sie gleich Feuer und Flamme: „Da wir bereits seit sechs Jahren Unternehmen aus verschiedenen Transformationsfeldern begleiten, hatten wir sofort ganz viele Ideen“, erinnert sich Caroline Aechtler. Ihre Konzeptidee hat am Ende auch am meisten überzeugt. „Wir haben uns sehr darüber gefreut und sehen es tatsächlich auch so, dass sich das Spiel stets verändert – und da wollen wir unbedingt mitspielen“, sagt die Stuttgarterin in Anspielung auf ihren Firmennamen Gamechangerz.

Für die Realisierung des Scale-up-Centers haben die Aechtlers mit Drees & Sommer einen weiteren großen Partner an Land gezogen. Das international tätige Beratungsunternehmen für den Bau- und Immo-

bilienesektor steuert ebenfalls für drei Jahre einen sechsstelligen Betrag bei. Auch hier sei aber definitiv noch Luft nach oben: „Um das Ganze richtig groß aufzuziehen und konkurrenzfähig zu sein, sind wir auf der Suche nach weiteren Partnern“, betont Michael Aechtler.

Die Gamechangerz planen im nächsten Frühjahr nicht nur die Eröffnung auf dem Campus Sternhöhe, sondern gleich ein ganzes Festival im September 2025. Gemeinsam mit ihrem Businesspartner Kai-Erik Ströbel organisieren sie ein mehrtätiges Event mit Workshops, Konferenzen – als Partner ist bereits das SI-Centrum an Bord, Foodtrucks und Livemusik. „Wir setzen auf große lokale Bands – das Line-up steht aber noch nicht fest“, sagt Caroline Aechtler. Parallel dazu wird das FUMU-Festival auch auf dem Marienplatz im Stuttgarter Süden gefeiert – hier präsentieren sich unter anderem Unternehmen mit Infoständen.

www.futuromundo.com
www.gamechangerz.io

CAMPUS STERNHÖHE

Die Sternhöhe in Möhringen wurde Ende der 1980er-Jahre errichtet und diente viele Jahre der Daimler AG als Konzernzentrale. Die Immobilienfirma Alstria Office REIT-AG hat den Campus 2006 erworben und für 200 Millionen Euro umgebaut. Mehrere Unternehmen, wie zum Beispiel der IT-Dienstleister Bechtle sind inzwischen auf dem Campus angesiedelt, der über ein Flächenpotenzial von rund 100 000 Quadratmetern verfügt. Geplant sind zudem Sportangebote, ein gastronomisches Konzept sowie eine Kita. In der Tiefgarage stehen 2500 Parkplätze zur Verfügung.



Caroline Aechtler, Geschäftsführerin der Agentur Gamechangerz, freut sich auf das Scale-up-Center, für das es bereits mehrere interessierte Unternehmen gibt. Baulich bleibt bis zur Einweihung noch einiges zu tun.

Fotos: Corinna Pehar



Eine flexible Produktion ist eine wichtige Voraussetzung, um rasch auf Marktentwicklungen und neue Fahrzeugtechnologien reagieren zu können. Foto: Mercedes-Benz AG

Autoindustrie bleibt Motor der Wirtschaft

Der Übergang zur Elektromobilität und die wachsende Bedeutung von Software stellt die Branche im Land vor große Herausforderungen. Doch Experten sind zuversichtlich, dass der Wandel gelingt und die Industrie ihre Rolle als Technologietreiber behalten kann.

Von Gerhard Bläske

Der geplante Personalabbau bei Bosch und ZF alarmiert die Gewerkschaft IG Metall. Barbara Resch, neue Leiterin des Bezirks Baden-Württemberg, fürchtet um den Erhalt der Standorte und um die Arbeitsplätze. Einer Studie der Landesagentur e-mobil BW zufolge, gehen in den kommenden sechs Jahren bis zu 66.000 Arbeitsplätze infolge von Elektrifizierung, Automatisierung und Digitalisierung verloren. Denn die Elektromobilität kommt mit deutlich weniger Beschäftigung aus als sie für die Verbrennertechnik benötigt wird.

Verliert die Branche beim Übergang von der Verbrennertechnik zur Elektromobilität und angesichts der zunehmenden Bedeutung von Software ihre jahrzehntelange Rolle als Innovationstreiber? Nein, glaubt man bei Bosch. „Die Autoindustrie in Deutschland – und speziell im Südwesten – ist ein Innovationsmotor“, sagt ein Sprecher. Er weist darauf, dass vergangenes Jahr in Baden-Württemberg 14.648 Patente angemeldet worden sind, neun Prozent mehr als 2022. Damit sei das Land bundesweit Spitze.

Die zehn Unternehmen mit den meisten Anmeldungen waren alles Automobilhersteller oder -zulieferer, wobei Bosch unverändert auf Platz eins liegt. Die Zusammenarbeit zwischen Herstellern und Zulieferern biete gute Voraussetzungen dafür, dass die Branche auch künftig im Wettbewerb vorne mitmische.

Manuel Kallweit, Chefvolkswirt des Verbands der Automobilindustrie (VDA), sieht zwar wegen des Stellenabbaus „Anlass zur Sorge“. Der Stuttgarter Zeitung sagte er jedoch, es gehe um „Auswirkungen der Transformation, die eine Änderung der Jobprofile mit sich bringt. Gefragt sind nun zum Beispiel Software- und Batteriekompetenzen.“ Mercedes-Benz etwa investiert allein in Deutschland bis 2030 mehr als 1,3 Milliarden Euro in die Qualifizierung sowie Aus- und Weiterbildung der Beschäftigten.

Die Autoproduktion in Deutschland ist 2023 gegenüber 2022 um 18 Prozent auf 4,12 Millionen Einheiten gestiegen. Doch das sind noch immer eine halbe Million Autos weniger als im Vor-Pandemie-Jahr 2019 und gar 1,6 Millionen weniger als 2016. Die Aussichten für 2024 sind eher trüb. Nach einem Rückgang des Betriebsergebnisses im vergangenen Jahr erwartet Mercedes-Benz-CEO Ola Källenius auch 2024 ein niedrigeres operatives Ergebnis.

Stefan Reindl vom Institut für Automobilwirtschaft in Geislingen ist der Auffassung, die Branche habe zu lange auf den Verbrennungsmotor gesetzt. Bei Bosch heißt es, die Industrie müsse „selbstkritisch bleiben“. Es fehlen nicht nur Ladesäulen, sondern auch günstige Elektroautos in Europa. Dass China seinen Automobilexport im zurückliegenden Jahr um 60 Prozent steigern konnte, muss uns zu denken geben.

Die Herausforderungen für die Branche sind groß. Doch zum Trübsal blasen besteht nach Ansicht eines Sprechers von Südwestmetall kein Anlass. „Zwar fallen Arbeitsplätze weg, weil Beschäftigungsbereiche verschwinden, was für manche Unternehmen problematisch ist. Aber es gibt aktuell noch keinen breiten Trend zu unmittelbaren Entlassungen. In anderen Bereichen wie der Batterietechnik oder dem autonomen Fahren entstehen auch neue Stellen.“

Kallweit vom VDA weist Vorwürfe, die Branche habe den Wandel verschlafen, zurück: „Deutschland ist der zweitgrößte Produzent von Elektrofahrzeugen weltweit. Viele andere Länder sind weniger gut aufgestellt als wir.“ Die deutschen Unternehmen der Branche stünden für „Pioniergeist, Qualität, herausragende Marken und jahrzehntelange Erfahrungen und Erfolge – wir sind weltweit führend und wettbewerbsfähig. Das ist sicherlich auch ein Grund, warum Tesla nach Deutschland gekommen ist.“ Eine besondere Lanze bricht er für Baden-Württemberg. „Dort haben wir ein weltweit einzigartiges

Netzwerk, einen Cluster. Da gibt es erhebliche Synergieeffekte zwischen den diversen Akteuren. Es gibt eine unglaubliche Dichte von Fachkräften und gerade Baden-Württemberg ist sehr innovativ.“

Bosch verweist auf „eine führende Marktposition bei elektrischen Antrieben“ und ein deutliches Wachstum dieses Sektors, der 2026 sechs Milliarden Euro Umsatz bringen soll. Darüber hinaus stelle man sich „mehr denn je als Softwarehaus in der Mobilität auf“ und habe „mit der neuen Organisation unseres Unternehmensbereichs Mobility die Zusammenarbeit über Bereichsgrenzen hinweg gestärkt“. Mercedes-Benz verweist auf die „leistungs-, wettbewerbs- und zukunfts-fähige heimische Autoindustrie“. Die Umrüstung der Werke und die schrittweise Inbetriebnahme eines E-Campus im Werk Untertürkheim in diesem Jahr erfolgten, „um für den Wendepunkt in ein rein elektrisches Zeitalter bereit zu sein“. Damit festige der Standort seine Rolle „als Hightech-Standort für E-Antriebstechnologien“.

In Baden-Württemberg arbeiten 217.000 Beschäftigte in der Autoindustrie. Mit Zulieferern aus anderen Bereichen sind es sogar 480.000 Mitarbeiter. 751.700 Pkw liefen 2023 im Land von den Bändern. Der Umsatz von 135,7 Milliarden Euro entspricht einem Drittel des gesamten Umsatzes der Industrie im Bundesland und mit einem Exportvolumen von 104,6 Milliarden Euro 42 Prozent der Ausfuhren der gesamten Industrie. Die Unternehmen haben 2023 mehr als zwölf Milliarden Euro in Forschung und Entwicklung investiert und beschäftigen in diesem Bereich 56.200 Mitarbeiter.

„Unsere Autoindustrie ist technologisch enorm stark und hat sich immer wieder neu erfunden. Sie muss bei der nächsten Batteriegeneration eine technologische Führerschaft anstreben“, sagt Südwestmetall-Sprecher Kallweit. „Unsere Zulieferer sind sehr

innovativ – oft weltweit führend, auch bei allem, was um die Batterietechnik herum notwendig ist, etwa die Kühlung.“

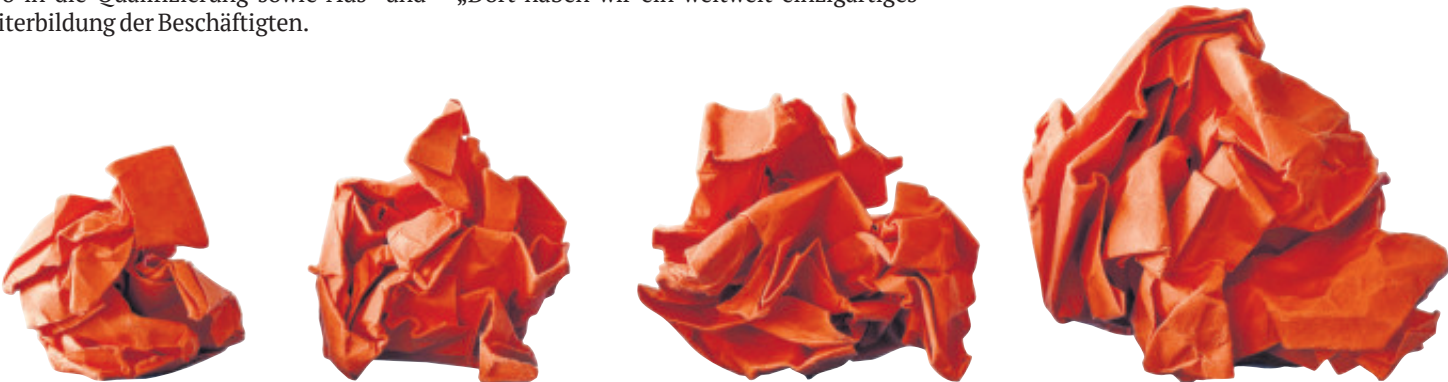
Probleme bekommen nach Ansicht von Südwestmetall vor allem Hersteller mechanischer Standardkomponenten und von Technologien rund um den Verbrennungsmotor. Das sind oft kleinere Lieferanten, die stark bei konventionellen Antriebssystemen sind und deren oft dünne Kapitaldecke Investitionen in neue Technologien erschwert.

Erschwert wird der Wandel auch durch die schlechten Rahmenbedingungen. „Die Branche leidet, wie die Wirtschaft insgesamt, unter einer ausufernden Bürokratie, sehr langwierigen Genehmigungsverfahren, infrastrukturellen Problemen und hohen Energiekosten. Andere sind da womöglich schneller“, fürchtet VDA-Chefvolkswirt Kallweit. Die Lösung von Fragen wie diesen könnte am Ende entscheidend sein, welche Rolle die Autoindustrie in Baden-Württemberg künftig spielt.

www.e-mobilbw.de



Foto: Andreas Berheide - stock.adobe.com



Von höchster Qualität

Württemberg und Wein ist eine Kombination, die weltweit erfolgreich ist und echten Genuss garantiert.

Von Petra Mostbacher-Dix

Sie räumen ab: Beim deutschen Rotweinpreis sind Cuvées, Lemberger und Spätburgunder aus Württemberg vorne dabei. Auch die Weißweine, etwa die Sorten Weißer Burgunder, Sauvignon Blanc und Riesling, reüssieren. „Wer Württembergs Rieslinge der letzten beiden Jahrgänge vergleicht, der steht nicht selten vor der Wahl zwischen heiter und herzlich“, so Master-Sommelier Frank Kämmer, zuständig für die Verkostungen des „Vinum Weinguide 2024“. „Zugänglichen Charme kennzeichnen viele 2022er. Markanten Nerv und Frische hingegen brachten die 2021er hervor.“ Der Alt-

Eichenfass aus. Das erste Öko-Weingut in Württemberg liegt wiederum in Korb, und gehört der Familie Schmalzried. Auch Hans Haidles Weine in Stetten erregten auf diese Weise Aufsehen. Nun führt sein Sohn Moritz Haidle, einst Rapper und Sprayer, den Betrieb im Remstalort Stetten. Mittlerweile haben viele Spitzenbetriebe auf biologischen Anbau umgestellt. Die alte Devise, aus dem Weinberg so viel wie möglich herauszuholen, ist schon lange passé.

Weine aus Württemberg sind inzwischen weltweit bekannt, die „New York Times“ lobte Trollinger und Lemberger. Die „Frankfurter Allgemeine Zeitung“ berichtete schon vor vielen Jahren über Wein aus Schwaben – über die Gruppe „Junges Schwaben“. Das sind fünf Winzer, die sich 2002 zusammenfanden: Sven Ellwanger aus Weinstadt-Großheppach, Rainer Wachstetter aus Pfaffenhofen, Jochen Beurer aus Kern-Setten, Hans Hengerer aus Heilbronn und Jürgen Zipf aus Löwenstein.

Noch sehr viel individueller seien ihre Weine seit damals geworden, ausgeprägter, die jeweilige Lage und den Jahrgang widerspiegelnd, betont das Quintett – und jeder kreiert jährlich je eine Kreszenz als Signatur für „Junges Schwaben“. Sie treffen sich regelmäßig zum Austausch und zum Verkosten, beteiligen sich an Messen, gehen auf Exkursionen ins Ausland – und geben ihr Wissen als Ausbilder weiter. Für jeden der Fünf ist die Familie das Fundament. Zu Junges Schwaben gehören „nicht bloß fünf, sondern mehr als zwei Dutzend Menschen vom Vierziger bis ins Kleinkindalter“.

Von jedem fließt denn auch die eigene Geschichte in den Wein. Weinbautechniker Hans Hengerer etwa ließ sich längere Zeit in Südafrika den Duft der großen weiten Welt um die Nase wehen, bevor er in den elterlichen Betrieb nach Heilbronn zurückkehrte. „Wenn die Familientradition im Weinbau bis



Ein guter Tropfen – in Württemberg gibt's davon viele.

Foto: Lichtgut/Ferdinando Iannone

WEIN-MEISTERSCHAFTEN

Wer wird Rosé-Meister 2024?

Entscheiden Sie mit, wer den begehrten Titel Württemberger Weinmeister Edition Rosé 2024 erhält. Unter www.shop711.de gibt es ein Probierpaket mit den sechs Roséweinen, die es in die Endauscheidung geschafft haben. Um die Wahl zu erleichtern, findet am **Freitag, 26. April, 19 Uhr**, gibt es eine Online-Weinprobe aus dem Studio S des Pressehauses unter www.zeitung-erleben.de/veranstaltungen

Weitere Infos auch unter: <https://zeitung-erleben.de/event/rose-meister-2024/>

„Aufsteiger des Jahres“ gekürt. Schon 1986 starteten die Winzer der „H.A.D.E.S-Gruppe“ – Fürst Hohenlohe-Öhringen, Adelman, Drautz-Able, Ellwanger, Sonnenhof und Staatsweingut Weinsberg – die Weinbau-Revolution in der Region und bauten im

1418 zurückreicht, stellt sich die Frage nach der Berufswahl nicht wirklich“, sagt er. Seine zehn Hektar Rebland sind zu 60 Prozent mit roten Sorten bestockt. Ein Großteil wird trocken abgefüllt, viele Rotweine unfiltriert.

60 Prozent Riesling stehen auf den zehn Hektar von Jochen Beurer. Der Weinbautechniker, der als „Garagenwinzer“ mit Vater und Ehefrau sein eigenes Weingut gründete, praktiziert biologisch-dynamisch: Er arbeitet mit Hornmistpräparaten, schneidet die Reben bei abnehmendem Mond, arbeitet im Keller ohne Zuchthefen. Einst als Europameister auf dem BMX-Rad unterwegs, lebt er nun entschleunigt. Sein Museumsweingut trägt uralte Sorten.

Als Meister des Lembergers gilt Rainer Wachstetter, den er neben anderen Sorten in der „schwäbischen Toskana“, dem Zabergrau, anbaut. Zum Kenner der kunstvollen Liaison aus Kulinariik und Getränken wurde der Weinbautechniker in der Gastwirtschaft der Eltern. Bei seinen Kreszenzen wird probiert, studiert, analysiert – und nichts dem Zufall überlassen. Junges Schwaben ist für ihn „ein absoluter Glücksfall, eine tolle

Truppe, der ich viel danke“. Mit 32 Hektar Rebfläche bewirtschaftet Sven Ellwanger das größte Weingut. Der Sprössling einer Remstaler Winzerdynastie mit fast 500 Jahren Tradition übernahm 2018 mit seiner Schwester Yvonne den Betrieb der Eltern. Seine Lehr- und Wanderjahre führten den Diplom-Oenologen auch nach Neuseeland, von dort brachte er den Sauvignon Blanc mit. Daher widmet er seinen Signaturwein stets dieser Sorte. Der Experimentierfreudige baut schon mal einen Kerner im Barrique aus und lässt die Kundschaft raten.

Eine Cuvée, meist aus Lemberger, Spätburgunder und Cabernet Cubin, kreiert Weinbautechniker Jürgen Zipf als Signaturwein. Auf 60 Prozent der zwölf Hektar um Löwenstein wachsen Rotweine. Diese kommen – unfiltriert – oft erst nach zwei oder drei Jahren in den Verkauf, auch die mineralischen Rieslinge. Neben Barrique und großem Holzfass mag der passionierte Kampfsportler auch alte Sorten wie Silvaner.

www.jungesschwaben.de/
www.vinum.eu/de/weinguide-2024/wuerttemberg/

75 JAHRE WEINHAUS MAUZ

Herzlichkeit und Fachverstand

1000 WEINE UND MEHR!

■ Über 1000 Weine zur Auswahl

Weine aus aller Welt, präsentiert auf über 300 qm

■ Für jeden Anlaß den richtigen Wein

Vom Alltagswein bis zu ausgesuchten Spezialitäten

■ Beratung durch unsere Weinspezialisten

Wir wissen über was wir reden

■ Viele Weine täglich im Probenausschank

Unsere Probiertheke – Treffpunkt vieler Weinliebhaber

 WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022

WEINHAUS



WWW.WEINHAUS-MAUZ.DE



WEINHAUS MAUZ e.K. · BISMARCKSTRASSE 51 · 73760 OSTFILDERN-NELLINGEN

Bauen anders Denken

Internationale Bauausstellung in Stuttgart: neue Wettbewerbsverfahren, neue soziale Ansätze, neue Technologien und Materialien.

Von Jürgen Brand

Seit sechs Jahren bereitet das IBA'27-Team die Internationale Bauausstellung in Stuttgart für das Jahr 2027 intensiv vor. Die vielfältigen vergangenen und aktuellen Krisen gingen nicht spurlos vorbei, trotzdem gilt das Projekt schon jetzt als Wegbereiter für Innovationen. IBA'27-Intendant Andreas Hofer und die kaufmännische Geschäftsführerin Karin Lang unterscheiden dabei drei Innovationsbereiche: Neuerungen im Bereich Projektentwicklung und Prozess, bei den sozialen Ansprüchen und Auswirkungen von Bauprojekten sowie bei den angewandten Technologien.

— **Neue Verfahren**

Ganz am Anfang von großen Bauprojekten stehen oft Wettbewerbe. Das sind regelmäßig keine wirklich offenen Ausschreibungen. Bei vielen Projekten werden gezielt ausgewählte und schon renommierte Büros eingeladen, Ideen zu entwickeln. Dadurch hat die jüngere Architektengeneration kaum eine Chance, ihre vielleicht ganz anderen Ideen einzubringen. Das Team habe für Projekte wie das Quartier Backnang-West, für das genossenschaftliche Quartier Am Rotweg in Stuttgart oder jetzt gerade für das Sindelfinger Krankenhausareal mit einem „wirklich sehr offenen Wettbewerbsverfahren“ experimentiert, so Hofer. Bei dieser „Skizzenqualifikation“ hat das Team international aufgerufen, Ideen für die jeweiligen Areale auf genau einer Seite im Format A1 zu skizzieren und einzureichen. „Also nicht dieses mühsame 100-Seiten-Programm.“

Es kamen über 100 Vorschläge aus der ganzen Welt. „Dieses Verfahren funktioniert. Es gibt keine statistischen Unterschiede zwischen den gesetzten Teams und denjenigen, die aus dem Skizzenverfahren herausgekommen sind.“ Deswegen sind bei den IBA-Projekten viele Erstlinge von jungen

Büros dabei, die das Format genutzt haben. „Spannend ist der Impuls aus dem Ausland“, sagt Lang. Architekten aus ganz Europa hätten Skizzen gereicht, etwa aus Spanien oder Finnland. Hofer: „Die Feedbacks zu diesem Verfahren sind extrem positiv.“ Ein weiterer Effekt: In der Architekturszene wird darüber gesprochen. Auch innerhalb der Projekte hat das zu einem intensiveren Austausch der Beteiligten geführt, oft sind Partnerschaften und neue Formen der Zusammenarbeit zwischen Büros entstanden. „Das hat die lokale Szene dynamisiert“, so Hofer.

— **Soziales Umdenken**

„Mit klugen und mutigen Bauprojekten will die Internationale Bauausstellung zeigen, wie das Zusammenleben, Wohnen und Arbeiten in der Region Stuttgart zukünftig funktioniert“, steht ganz oben auf der Website. So plant die ursprünglich eher traditionell ausgerichtete Baugenossenschaft Münster am Neckar in Kooperation mit der IBA'27 im Projekt „Quartier Moselstraße“ Coworking-Spaces, Gewächshäuser auf Dächern oder sogenannte Clusterwohnungen mit abgeschlossenen Privatbereichen und gemeinschaftlich genutzten Räumen.

Das Siegerbüro aus Wien hat in seinem Vorschlag gleich ein komplettes Umzugskonzept integriert. Für die in Münster geplanten Clusterwohnungen gebe es eine lange Warteliste, sagt Hofer. Spannend findet er „die Renaissance des Laubengangs“ mit seiner Zwischenfunktion als halb privater und als halb öffentlicher Raum.

— **Innovative Technologien**

In vielen IBA'27-Projekten geht es um die Verwendung von innovativen möglichst wiederverwertbaren Materialien. Holz als Baustoff spielt dabei eine große Rolle, aber auch Stroh, Ziegel oder neuartige Textilfasern. Während des IBA-Festivals wurde in Backnang das Material-Lab demonstriert, auch im neuen Raum der IBA'27 in der Calwer



Das IBA-Projekt „Neckarspinnerei“ in Wendlingen soll beispielhaft für Wohnen, Leben und Arbeiten stehen.

Foto: z

Straße werden neue Materialien gezeigt. Der Verband Region Stuttgart hat dafür im vergangenen Jahr ein Förderprogramm gestartet: Angesprochen sind Kommunen, Landkreise, öffentliche Einrichtungen sowie Unternehmen, neuartige und nachhaltige Technologien, Produkte und Prozesse bei den IBA-Bauprojekten einzubringen. Bis 2027 stehen dafür insgesamt 4,8 Millionen Euro zur Verfügung.

— **Unterstützung der Gesellschafter**

Die Gesellschafter der IBA'27 sind von der Innovationskraft überzeugt. Prof. Stephan Trüby ist Direktor des Instituts Grundlagen moderner Architektur und Entwerfen der Universität Stuttgart, die eine der IBA-Gesellschafterinnen ist. Bei der IBA'27 gehe es auch darum, „eine ressourcenschonende und klimagerechte Zukunft zu fördern, die nur mit einem Ansatz zu bewerkstelligen ist, der den Umbau ins Zentrum rückt“, so Trüby. „Die Universität Stuttgart ist stolz darauf, diesen Prozess sowohl als Gesellschafterin

als auch als Projekt-Beiträger zu begleiten. Davon künden das auf dem Campus Vaihingen sich im Bau befindliche, 37 Meter hohe adaptive Hochhaus des Sonderforschungsbereichs 1244, „Adaptive Hüllen und Strukturen für die gebaute Umwelt von morgen“, aber auch Aktivitäten wie das im Sommer 2023 veranstaltete Festival ‚Groundbreaking Stadtgarten‘ auf dem Campus Stadtmitte.“

Auch die Architektenkammer Baden-Württemberg ist Gesellschafterin der IBA'27. Ihr Präsident Markus Müller zur Innovationskraft der Bauausstellung: „Sie öffnet Perspektiven, wie nachbarschaftliche Quartiere durch kluge Beteiligung im Konsens entwickelt werden können. Im Bereich von ressourcenschonenden und effizienten Bauweisen sowie vielfältig nutzbaren Gebäuden entwickelt sich eine erkennbare architektonische ‚IBA-Typologie‘. Die IBA'27 ist die Blaupause für erfolgreiche Innovationsprozesse beim Planen und Bauen für das ganze Land.“

www.iba27.de



WORKWEAR OUTDOOR FREIZEITMODE TEXTILVEREDELUNG

Einer der größten
Workwear-Stores
Europas!

EST. 1975

AWK

WORLD OF WORK

STUTTGARTER STRASSE 112 | 70736 FELLBACH
www.awk-online.de | www.awk-shop.de

Vor Ort erleben...



Raumkunst aus der Natur

Gärtnerei Ruof gestaltet außergewöhnliche Lebens- und Arbeitsräume mit Grünpflanzen. Moos in allen Facetten kommt ebenso zum Einsatz wie Pflanzen, die an der Wand entlangranken. Akustik und Raumklima verbessern sich.

Mit grünen Raum-Konzepten beschäftigt sich das Gartenbauunternehmen Ruof Grün.Raum.Konzepte seit den 70er-Jahren. „Damals waren wir einer der ersten Betriebe, die diese Idee begrünter Arbeitsräume umgesetzt haben“, sagt Hans Martin Ruof, der heutige Inhaber des Unternehmens. Sein Großvater hatte den Betrieb im Jahr 1928 gegründet.

Die Faszination für kreative Raumbegrünungen ist auch heute ungebrochen. Die meiste Zeit seines Lebens verbringt der Mensch an seinem Arbeitsplatz. Da liegt es nahe, dass ein Arbeitsumfeld so angenehm wie möglich gestaltet werden sollte. „Die raumklimatische und die psychologische Wirkung von mit Pflanzen gestalteter Räume auf das Wohlbefinden des Menschen ist nicht zu unterschätzen“, betont Hans Martin Ruof. Darüber hinaus liebt Ruof die Verbindung von lebendigen Pflanzen und architektonischen Strukturen, die in der Kombination ein neues künstlerisch gestaltetes Objekt hervorbringen.

Die Gestaltung selbst bietet bereits die Möglichkeiten, sich über ein anspruchsvolles Design abzuheben. In den vergangenen 20 Jahren hat sich der Trend dahingehend gewandelt, dass nicht mehr nur die Pflanze im Vordergrund steht, sondern das Gesamtambiente. So haben sich die Pflanzgefäße zum unverzichtbaren Möbelstück entwickelt. Grünes im Raum tut den Menschen gut. Das lässt sich gut an den unterschiedlichsten Gebäuden nachvollziehen, die mittlerweile mit grünen Raumkonzepten gestaltet werden: Öffentliche Einrichtungen wie Schulen, Seniorenheime, Kindergärten, die Warte- und Eingangsbereiche in Hotels, in Kliniken oder in Arztpraxen – überall dort,

wo sich Menschen aufhalten, sollen Grünpflanzen das Wohlgefühl erhöhen, den Blutdruck senken und das Auge erfreuen. Die positive Wirkung der Pflanzen auf den Menschen ist unbestritten, sie ist nicht nur schön, sie ist gesund – für Körper und Psyche.

Die Grünpflanze benötigt, um optimal zur Wirkung zu kommen, ein passendes Gefäß. Gutes Design trägt zur Wirkung bei. Geradlinig schlicht oder fantasievoll verspielt, natürlich dezent oder knallig bunt, zierlich klein oder voluminös groß: Erst das passende Gefäß setzt die Pflanze gekonnt in Szene. Dabei ist die Welt der Pflanzgefäße so vielfältig wie Welt der Pflanzen selbst. Bei Ruof sind die Pflanzgefäße die ausdrucksstarken Mittler zwischen Innenarchitektur und Pflanze. Darüber hinaus sind die Gefäße bei Ruof in bester Handwerksqualität gefertigt – sie bestehen aus Keramik, Kunststoff oder Metall. Damit sind sie designt für individuelle Raumkonzepte.

Einen besonderen Stil im Raum schafft die Gestaltung mit floristischer Mooskunst. 100 Prozent natürlich, 100 Prozent pflegefrei und 100 Prozent Handarbeit – Moosbilder und -wände verleihen Innenräumen ein Ambiente ruhigen Wohlgefühls. Die floristischen Kunstwerke mit Moos sind natürlich konserviert und benötigen weder Pflege und Wartung. Moos ist ein Kunstwerk direkt aus der Natur. Das verwendete Moos der Firma Ruof stammt von europäischen Kulturfleichen und ist behutsam von Hand geerntet, gereinigt, natürlich konserviert und gefärbt. So kann Ruof mit verschiedenen Moosarten in unterschiedlichen Grüntönen ein kreatives Spiel mit Farben und Strukturen ermöglichen. Hellgrünes Kugelmoos ergänzt dunk-

les Waldmoos und bildet einen reizvollen Kontrast dazu, diverse Höhen der Moosstrukturen formen ein plastisches Gesamtobjekt. Die floristische Mooskunst ist echte Natur-Kunst.

Die Verwendung von Moos in Arbeits- und Lebensräumen hat aber nicht nur optische Effekte. Neben dem angenehmen Bild schluckt echtes Moos jede Menge Schall und sorgt so für eine angenehme Raumakustik. Moos an der Wand wirkt natürlich entspannend und fördert das Wohlbefinden. Die in aufwendiger Handarbeit hergestellten Unikate sind in individuellen Größen, Maßen und Designs realisierbar.

Ruof lässt mitten im Haus einen Garten wachsen – und zwar senkrecht nach oben: So entsteht eine echte grüne Wand. Diese vertikale Gärten wirken wohltuend auf die Psyche und sorgen dazu für ein positives Raumklima. Ruof plant den Pflanzenmix individuell auf den Kunden abgestimmt, sodass ein einzigartiges unverwechselbares Ambiente im Gebäude entsteht. Diese grünen Wände sind nicht nur schön, sondern sie sorgen auch für ein gesundes Umfeld. Vertikale Gärten im Haus reduzieren den Schadstoffgehalt der Raumluft und sorgen für mehr Sauerstoff, was dem persönlichen und dem objektiven Wohlbefinden zugute kommt. Die natürliche Struktur der natürlichen Oberflächen hat auch einen positiven Effekt auf die Akustik. Das filigrane Blattwerk der grünen Wände schluckt den Schall und verbessert damit die Raumakustik. Musik hören, Unterhaltungen führen, in Meetings diskutieren – all diese Formen der Kommunikation profitieren durch die angenehme Dämpfung.

Pflanzen lassen über ihre Blätter Feuchtigkeit verdunsten und regulieren mit diesen

Prozessen die Luftfeuchtigkeit. Außerdem wirken naturnahe Wandbegrünungen beruhigend auf die menschliche Psyche. Auch im Hinblick auf Feinstäube wirken grün gestaltete Räume positiv.

Angenehmes Raumklima

Angenehm und effizient: Die behagliche Raumfeuchtigkeit spart überdies Energie und Kühlkosten – ein nicht zu unterschätzender Faktor in den aktuellen Zeiten. Die Gestaltung ist in fast jedem Gebäude und jedem Raum möglich. Für einen Zimmerschlingel ist nicht viel Platz nötig. Man hängt einen grünen Teppich einfach in der Vertikalen auf. Pflanzenwände sind ein faszinierender Blickfang. Sie machen den Unterschied und bauen jeden Raum in eine Wohlfühlzone um.

In Esslingen hat Ruof die Natur mit modernen Raumkonzepten ins Haus gebracht. In den Räumen in der Banatstraße 21 in Oberesslingen kann man sich im Showroom inspirieren lassen.

GUT ZU WISSEN

Ruof Grün.Raum.Konzepte

Von Planung & Konzeption bis hin zu individuellen Begrünungen und Lichtplanung.

Banatstraße 21
73730 Esslingen

Telefon 0711 31 54 54-0

Mail kontakt@ruof.eu

Web www.ruof.eu



„Die raumklimatische und die psychologische Wirkung von mit Pflanzen gestalteten Räumen auf das Wohlbefinden, ist nicht zu unterschätzen.“

Hans Martin Ruof
Geschäftsführer



Ob Kantine, Büros oder Wartebereich: Grüne Wände aus Pflanzen und Moos wirken kunstvoll. Außerdem tun die Pflanzen Körper und Psyche gut.

Fotos: Ruof



Hochschullandschaft aus dem Bilderbuch

Ob Technik oder Naturwissenschaften, ob Kunst und Kultur oder Soziales, ob Geistes- oder Wirtschaftswissenschaften – die Universitäten und Hochschulen im Land, von staatlich bis privat, lassen so gut wie keinen Studienwunsch offen.

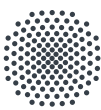
Von Julia Alber

An der Universität Stuttgart – mit ihren knapp 200 Jahren eine der ältesten technisch orientierten Hochschulen Deutschlands – wird an Lösungen für die Zukunftsfragen der Gesellschaft gearbeitet. Die größte Hochschule der Landeshauptstadt zählt rund 22.000 Studierende und ist mit 5.500 Beschäftigten, einschließlich der Auszubildenden, einer der größten Arbeitgeber in Stuttgart. „Um die großen Fragen des 21. Jahrhunderts zu beantworten, schlagen wir Brücken zwischen den Ingenieur-, Natur-, Geistes-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, arbeiten gemäß dem Stuttgarter Weg‘ interdisziplinär“, betont Lydia Lehmann von der Hochschulkommunikation.

Über 3.000 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus zehn Fakultäten und etwa 150 Instituten forschen in zwei Exzellenzclustern sowie in zahlreichen Gruppen und Projekten an der Mobilität der Zukunft, dem Bauen von morgen, an neuen Lösungen für Medizintechnik und personalisierte Medizin, an Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Künstlicher Intelligenz und vielen weiteren Themen. Regional verankert und weltweit vernetzt, arbeitet man an der Forschungsuniversität zusammen mit Partnern aus Wissenschaft, Wirtschaft und Gesellschaft. „Zudem unterstützen wir, den enormen Wissens- und Technologiefundus in wirtschaftlich und gesellschaftlich nutzbare Innovationen zu überführen“, sagt Lehmann.

Die Studierenden haben die Auswahl unter rund 160 Bachelor- und Masterstudiengängen, Interdisziplinarität und der Blick über den Tellerrand sind auch im Studium Programm. „Wir bieten unseren Studierenden mehr als Theorie“, sagt Lehmann. Bereits im Studium arbeiten sie forschungs- und methodenorientiert an Projekten, bauen etwa Raketen und testen Experimente im All. Die Studierenden enga-

Unterstützt von



Universität Stuttgart

gieren sich aber auch in der Studierendenvertretung oder im Green Office, wenn es um die Gestaltung des Campuslebens und der universitären Strukturen geht.

Die Universität Hohenheim wartet rund um das Schloss mit einer der schönsten Campusanlagen Deutschlands auf. „Mit knapp 10.000 Studierenden geht es hier noch familiär zu, und wir sind eine Universität für all jene, die etwas in Gesellschaft und Wirtschaft verändern wollen, speziell in Richtung Klima, Nachhaltigkeit, Ernährung“, sagt Pressesprecher Florian Klebs. Im Fächerkanon Agrarwissenschaften, Naturwissenschaften sowie Wirtschafts- und Sozialwissenschaften werden 14 Bachelor- und 28 Masterstudiengänge angeboten.

Bei der Fächerkombination liegt der Gedanke an Digitalisierung und Künstliche Intelligenz nicht auf der Hand. An der Universität Hohenheim sind diese Themen jedoch stark präsent. „Als eine der ersten Universitäten haben wir festgelegt, wie ChatGPT bei Abschlussarbeiten und Studienarbeiten eingesetzt werden kann“, sagt Klebs. Künstliche Intelligenz ist ein großes Thema in allen Bereichen. Das beginnt bei der Agrartechnik mit ihren Drohnen in der Landwirtschaft, erstreckt sich über die Lebensmitteltechnik, wo teilweise mit 3D-Druckern gearbeitet wird, bis hin zu den Wirtschaftswissenschaften mit dem Studiengang „Digital Business Management“. „In jedem Studienfach können Studierende, die mehr über Digitalisierung, Künstliche Intelligenz und Datenmanagement lernen möchten, ein Zusatzzertifikat erwerben“, merkt Florian Klebs an.

Das Projekt „Humboldt Reloaded“ ermöglicht es den Studierenden, schon im Grundstudium Forschung hautnah mitzuerleben. Sie werden in Forschungsprojekte von Doktoranden mit eingebunden. „Das ist ziemlich einmalig“, betont Florian Klebs und ergänzt, dass man an der Universität Hohenheim auch sehr offen für die Mitgestaltung der Studierenden sei. In Forschung und Lehre wird zunehmend fakultätsübergreifend gearbeitet. So wird beispielsweise in den Lebensmittel- und Agrarwissenschaften zu Proteinen geforscht, und in der alle Fachbereiche mit einbeziehenden Bioökonomie ist ein großes Thema die Frage, wie das Leben ohne fossile Brennstoffe gelingen kann.

Einst hießen sie Fachhochschulen, heute Hochschulen für angewandte Wissenschaften (HAW). Viele der HAW in der Region sind technisch geprägt, so auch etwa die Hochschule für Technik Stuttgart, die von Architektur über Bauingenieurwesen und Bauphysik auch Informatik, Mathematik, Vermessungswesen und Wirtschaft als Studienbereiche anbietet. Zu den Forschungsschwerpunkten der Hochschule zählen das zukunftsgerichtete Planen, Bauen und Wirtschaften sowie auch smarte Technologien, Prozesse und Methoden.

Von Printmedien bis zu elektronischen Medien, von Medientheorie bis zur Medienproduktion und Mediengestaltung – an der Hochschule der Medien stehen rund 30 Bachelor- und Masterstudiengänge rund um die Medien zur Auswahl. In Sachen Film- und Medienausbildung zählt die Filmakademie Baden-Württemberg mit ihrem praxisorientierten Lehrkonzept „Learning by Doing“ zu den international führenden Einrichtungen. Für all jene, die schon während des Studiums die Sicherheit einer Anstellung schätzen, bietet die Duale Hochschule Baden-Württemberg in Zusammenarbeit mit ihren Dualen Partnern Studiengänge in den Bereichen Wirtschaft, Technik und Sozialwesen an.

Für den Berufsweg in Richtung Lehramt bietet die in Ludwigsburg ansässige Pädagogische Hochschule (PH) – die größte der sechs PHs in Baden-Württemberg – Bachelor- und Masterstudiengänge schwerpunk-

mäßig für das Lehramt an Grundschule, Sekundarstufe I, Europalehramt Sekundarstufe I und Sonderpädagogik an.

Die Freie Hochschule Stuttgart bildet in Stuttgart, dort, wo einst die Waldorfpädagogik ihren Ursprung nahm, zur Waldorflehrerin und zum Waldorflehrer aus. Auch so manche private Hochschule lädt zum Studium ein, wie etwa die Hochschule für Ökonomie & Management (FOM). Die größte private Hochschule Deutschlands bietet Berufstätigen die Möglichkeit, sich parallel zum Beruf akademisch zu qualifizieren. Am Hochschulzentrum Stuttgart stehen Studiengänge aus den Bereichen Wirtschaftswissenschaften, Wirtschaft & Psychologie, Wirtschaft & Recht, IT-Management, Ingenieurwesen sowie Gesundheit & Soziales zur Auswahl.

UNIVERSITÄT STUTTGART

Bei uns studiert die Zukunft
Über 130 Studiengänge | 320 Partneruniversitäten weltweit | Intensive Unterstützung vor und während des Studiums | Zukunftsweisende Forschungsprojekte mitgestalten | Schneller Einstieg in den Job und bundesweit höchstes Einstiegshalt.

Klingt spannend? Orientierung bietet der Studienwahlkompass der Universität Stuttgart:
www.uni-stuttgart.de/studium

HIER GEHT ES ZUM VIDEO

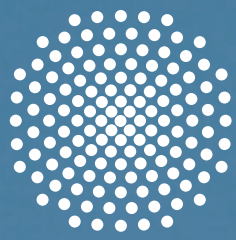


Im Video unter www.youtube.com/watch?v=w8B_grFCWWc beantwortet Anna Steiger, Kanzlerin der Universität Stuttgart, die wichtigsten

Fragen rund um die Universität Stuttgart. Wer den QR-Code mit dem Tablet oder dem Smartphone scannt, kommt schneller und einfacher zum Video.



Online-Lernen hin oder her: Die Präsenzveranstaltung spielt noch immer eine wichtige Rolle. Foto: Lichtgut/Andreas Engelhard



Universität Stuttgart

TAG DER WISSENSCHAFT

Campus Vaihingen
13 – 19 Uhr

- Forschung zum Anfassen und Mitmachen für Groß und Klein.
- Kinderuni-Vorlesung
- Bachelor-Infotag

08.06.

2024



Alles
auf einen
Blick



Rund 9000 Studierende gibt es an der Universität Hohenheim, die nach Meinung vieler den schönsten Campus Baden-Württembergs hat.

Foto: Universität Hohenheim/ Max Kovalenko

Universität Hohenheim: Studieren, um die Welt zu verändern

Künstliche Intelligenz und Nachhaltigkeit – so lauten zwei der Leitgedanken, die sich fast durch das ganze Studienangebot der Universität Hohenheim ziehen. Wer auf diesem einzigartigen Campus studiert, bekommt das Handwerkszeug, um später aktiv Lösungen für eine bessere Welt zu entwickeln. Antworten auf alle Fragen rund um die Studienwahl und Einblicke in die wissenschaftliche Arbeit erhalten Studieninteressierte beim Tag der offenen Tür am 29. Juni.

Schmeckt lecker wie Käse – und ist klimafreundlich, voller Proteine und sogar 100 Prozent vegan. Denn statt aus Milch besteht das schmackhafte Produkt aus Fababohnen und steht in den Startlöchern, die Supermarktregele in Deutschland zu erobern. Erfunden wurde dieser Käse der Zukunft von vier Studierenden der Universität Hohenheim, die mit Unterstützung der Uni auch gleich das Start-Up „Viva la Faba“ aufgebaut haben.

Der Grundgedanke ist typisch für den Anspruch der Universität Hohenheim: mit neuer Technik und Ideenreichtum Menschheitsprobleme wie Klimawandel, nachhaltige Landwirtschaft, Welternährung oder Artenschutz anzupacken. Weitere Herausforderungen liegen im Aufbau einer Wirtschaft und Gesellschaft für ein neues Zeitalter ohne fossile Ressourcen. Und das mit wirtschaftlichem Erfolg in einer von Europas stärksten Wirtschaftsregionen.

Familiäre Atmosphäre auf dem schönsten Campus des Landes

Möglich macht das ein einzigartiges Studienangebot: Von Wirtschafts- und Sozialwissenschaften über Kommunikationswissenschaften bis zu Ernährungswissenschaft, Lebensmittelwissenschaft, Biologie und Agrarwissenschaft. Insgesamt stehen 40 Bachelor- und Master-Studiengänge zur Auswahl: vom Bachelor-Studiengang „Digital Business Management“ bis zum Master-Stu-

diengang „Nachwachsende Rohstoffe und Bioenergie“.

Ganz besonders sind dabei die Studienbedingungen für die knapp 9000 Studierenden: Der grüne Campus rund um das als Universität genutzte Schloss Hohenheim ermöglicht, nicht nur alle Veranstaltungen zu Fuß zu erreichen. Er sorgt auch für Begegnungen und ein persönliches Miteinander auf dem artenreichsten Campus des Landes am Südrand der Metropole Stuttgart.

Forschung erleben und Gründungserfahrung sammeln

Zwei Besonderheiten gibt es so nur an der Universität Hohenheim: die intensive Beschäftigung mit KI und Digitalisierung in allen Studiengängen sowie die Möglichkeit, schon im Grundstudium an Forschungsprojekten teilzunehmen.

„Humboldt reloaded“ heißt das Programm, mit dem Studierende schon im 3. Semester wissenschaftliches Neuland betreten. Akzeptanzforschung für Labor-Fleisch? Smarte Landmaschinen, die weniger Spritzmittel auf den Acker sprühen?

Fliegen zur biologischen Unkrautbekämpfung? Auswirkungen von Robotik auf den Arbeitsmarkt? Jedes Semester gibt es viele spannende Projekte, die Studierende in Kleingruppen mit intensiver Betreuung erforschen.

Der Ausgang ist offen, denn das, was sie erarbeiten, hat so noch niemand untersucht.

Die Ergebnisse veröffentlichen die jungen Forscherinnen und Forscher jeden Herbst bei einer großen Tagung im Schloss Hohenheim. Teilnehmen können Studierende aus jedem Studienfach.

Wer dann auch noch eine Idee entwickelt, die sich für eine Unternehmensgründung eignet, findet Rat und Unterstützung im „Innovation Greenhouse“: Von der Ideenentwicklung bis hin zur Gründung und dem anschließenden Wachstum des Unternehmens können Studierende hier erleben, wie aus Ideen Realität wird.

Chatbots, KI und Digitalisierung in der Lehre

Nicht minder spannend: Das Thema Künstliche Intelligenz und Digitale Transformation, das ebenfalls das ganze Studienangebot durchdringt.

Das gilt für die Art, wie gelehrt wird: An der Universität Hohenheim experimentieren die Dozierenden immer wieder mit neuen Arten der Wissensvermittlung. So gehörte die Universität zu den ersten, die den Einsatz von ChatGPT in Prüfungs- und Abschlussarbeiten regelte. Ein spezieller Chatbot aus Hohenheim soll allen Studierenden ab kommenden Wintersemester zudem helfen, Lernstoff zu erarbeiten und sich auf Prüfungen vorzubereiten.

Dabei wird großen Wert darauf gelegt, dass viel Lehre auf dem Campus stattfindet, wo sich Studierende kennen lernen, Team-

arbeit erfahren und Freundschaften knüpfen können.

Weil KI inzwischen fast in jedem Beruf zum Alltag gehört, steht es allen Studierenden offen, hier studienbegleitend ein Zusatz-Zertifikat zu erwerben. Das Programm „AI & Data Science Certificate Hohenheim“ liefert das nötige Handwerkszeug dafür.

Besonderer Geist und engagierte Studierendengruppen

Wie sich die Universität weiterentwickeln wird? Dabei sind auch die Studierenden gefragt: Wer sich einbringen möchte, dem stehen eine Reihe von Arbeitskreisen offen, die sich u.a. der Zukunft der Lehre widmen.

Alternativ lassen sich Pausen zwischen Vorlesung und Praktikum in den Gärten rund um das Schloss genießen oder mit Lerngruppen in einer der Lernoasen treffen. Rauchig und ruhig sind dagegen die Pizza-Abende des Arbeitskreises Nachhaltigkeit am Lehmofen auf dem Campus.

Wer Gleichgesinnte für ein besonderes Hobby sucht oder sich gesellschaftlich engagieren will, wird in einer der vielen studentischen Gruppen fündig, die viele Veranstaltungen organisieren: Erstsemesterakademie und Nachhaltigkeitswochen mit Workshops und Webinaren sind nur zwei Beispiele.

Infos rund ums Studium in Hohenheim gibt es online unter www.uni-hohenheim.de und bei diversen Infoveranstaltungen.



Die Universität Hohenheim bietet eine breite Vielfalt an Studiengängen: Insgesamt stehen 40 Bachelor- und Master-Studiengänge zur Auswahl. Fotos: Universität Hohenheim



Das berufliche Wissen veraltet immer rascher. Deshalb reicht es nicht mehr aus, sich auf dem einst Gelernten auszuruhen. Das Alter spielt dabei keine Rolle,

Foto: whitedesk - stock.adobe.com

Lebenslang wichtig

Weiterbildung macht sich im wahrsten Sinne des Wortes durchaus bezahlt, ermöglicht Teilhabe, stärkt das Selbstbewusstsein und eröffnet so manche neue Perspektive. Das Angebot ist überwältigend groß.

Von Julia Alber

Weiterbildung ist ein weiter Begriff, erstreckt sich im besten Fall über das ganze Leben. Sich weiterzubilden, das verbessert im Beruf die Zukunftsaussichten. Durch eine gezielte Weiterbildung kann man sich wertvolle Alleinstellungsmerkmale erwerben. Wie auch die Weiterbildung im Privaten zeugt der Einsatz dafür von Lernbereitschaft, Offenheit und Interesse an Neuem.

Weiterbildungsangebote gibt es in der Region Stuttgart zuhauf und für die verschiedensten Bereiche, denn ob Technik, Wirtschaft, Gesundheit, Handwerk – up to date bleiben ist angesagt, und Neues lernen ist immer gut. Im Fokus des Bildungshauses der Industrie und Handelskammer Region Stuttgart beispielsweise steht für die berufliche Weiterbildung eine bunte Themenmischung aus den Bereichen Technik, Digitalisierung und Energiemanagement zur Auswahl, wie auch rund um Führungsthemen, Büromanagement oder Ausbilderkompetenz. Für den gemeisterten Abschluss gibt es ein IHK-Zeugnis oder -Zertifikat, das vom neuen Wissen zeugt und zu einer besseren Position für eine anstehende Beförderung oder den Einstieg in ein neues Aufgabengebiet führen kann. Auch beim GARP Bildungszentrum gibt es nach erfolgreichen Kursabschlüssen ein IHK-Zeugnis. 1969 als überbetriebliche Ausbildungsstätte gegründet – die IHK war vom Start weg mit dabei – ist es heute das größte Zentrum für Aus- und Weiterbildung südwestlich von Stuttgart für alle Interessenten aus technischen und kaufmännischen Berufen.

Im Bereich Gesundheit & Soziales werden bei GARP aber auch beispielsweise Weiterbildungen zum Alltagsbegleiter oder Betreuungsassistent (IHK) angeboten – für all jene Menschen, die Freude am Umgang mit älteren Menschen haben, mit Lebenserfahrung und sozialer Kompetenz aufwarten können. Pflegekräften und andere im Gesundheits- und Sozialwesen Tätigen kann die Weiterbildung zum „geprüften Fachwirt im Gesundheits- und Sozialwesen“ zum beruflichen Aufstieg verhelfen. Das Fachwissen vergrößern, am Ball bleiben, um die neuesten Erkenntnisse wissen, ist in den Bereichen Gesundheit, Pflege und Soziales immer wieder angesagt. Die WBS Schulen haben beispielsweise die Digitalisierung im Gesundheitswesen mit im Programm, laden flexibel zum klassisch in Präsenz Lernen ein, aber auch online.

Breites Angebot bei der VHS

Als vierte Säule der Bildung im Rahmen des lebenslangen Lernens, sind die Volkshochschulen der Ort zur beruflichen und allgemeinen Weiterbildung. „Ziel ist es, Menschen mit Weiterbildungsangeboten ein Leben lang zu begleiten, um gesellschaftliche und berufliche Teilhabe zu ermöglichen und ein selbstbestimmtes Leben zu führen“, betont Barbara Brodt-Geiger, stellvertretende Direktorin der VHS Stuttgart und Leiterin des Geschäftsbereichs Programmentwicklung und Digitales Lernen. Die Volkshochschule Stuttgart zählt zu den großen Volkshochschulen Deutschlands und ist die größte in Baden-Württemberg. Im Jahr 2023 konnten 5100 Kurse und Veranstaltungen angeboten werden und es wurden 146000

Teilnehmende gezählt. „Mit unserem breit gefächerten, bedarfsgerechten und bezahlbaren Bildungsangebot sprechen wir alle Menschen an“, erklärt Brodt-Geiger. „Wir sind ein Ort der Begegnung, unabhängig von Alter, Geschlecht, sozialer oder ethnischer Herkunft, Einschränkungen, Bildungsstand, sexueller Orientierung oder persönlicher Lebenslage.“

Mit der „Schule für Erwachsene“ bietet die VHS an, Grundbildung zu erwerben, Schulabschlüsse bis hin zum Abitur nachzuholen – eine wichtige Form der Weiterbildung, die sich auf das ganze Leben auswirkt. Die Programmbereiche decken alle Interessen ab, erstrecken sich von Gesellschaft, Politik und Umwelt über Kultur und Gestalten bis hin zu Gesundheit, Bewegung und Ernährung. Einen großen Part nehmen die Sprachen ein. 41 sind im Kursangebot aufgeführt, von exotischen bis hin zum immer wieder benötigten Business-Englisch. „Die interkulturelle Kompetenz darf im Rahmen der Sprachkurse nie fehlen“, betont Brodt-Geiger. Hier wie auch bei anderen Kursen gibt es inzwischen viele Hybrid-Angebote, die es den Teilnehmenden ermöglichen, flexibel zu sein, die Stunden auch von zu Hause aus wahrzunehmen. Seit Corona sind die digitalen Angebote bei der VHS zu einem wichtigen Pfeiler geworden. „Themen rund um den Klimawandel, Künstliche Intelligenz und die digitale Kompetenz sind gerade sehr nachgefragt, die Menschen wollen sich informieren, verstehen, was passiert“, erzählt Barbara Brodt-Geiger und führt weiter aus, dass gerade am Beispiel der digitalen Kompetenz schön das lebenslange Lernen sichtbar werde. Da üben sich Senioren im Umgang

mit dem Handy, beschäftigen sich Berufstätige im Programmbereich „Digitale Kompetenzen, Beruf und Karriere“ beispielsweise mit Programmiersprachen. Kaufmännische Lehrgänge können mit einem IHK-Abschluss enden. „Es gibt beispielsweise aber auch „Xpert“-Business-Lehrgänge, die mit dem XB-Zertifikat abschließen. Das bundeseinheitliche Kurs- und Zertifikatssystem für kaufmännische Kurse und Lehrgänge an Volkshochschulen ist eine anerkannte Qualifikation“, erklärt Brodt-Geiger und verweist exemplarisch auch auf den ICDL (International Certification of Digital Literacy), ein international anerkanntes Zertifikat zum Nachweis grundlegender Computerkenntnisse. Nicht zu vergessen, die Kommunikation im Beruf – von der Körpersprache bis zur Präsentationstechnik, ist der überzeugende Auftritt im Berufsleben ein entscheidender Karrierefaktor. Auch hierzu gibt es Kursangebote.

Wichtig für das Handwerk

Lebenslanges Lernen ist auch im Handwerk unerlässlich. Die Bildungsakademie der Handwerkskammer Region Stuttgart veranstaltet Meisterkurse und Seminare für viele Gewerke und Bedarfe. Für alle, die sich selbstständig machen wollen, birgt der Meister ein wichtiges Qualitätssiegel. Weiterbildung in den Bereichen Betriebswirtschaft wie auch Technik trägt dazu bei, neue Arbeitsverfahren und Werkstoffe kennenzulernen, sich im Umgang mit neuen Maschinen zu üben, und sie hilft beim Erschließen neuer Marktfelder, kann auch durchaus dazu beitragen, dem Betrieb eine neue Richtung zu geben.



Foto: LazyArtist - stock.adobe.com



Eine Weiterbildung ist die beste Investition in die eigenen Kompetenzen und die eigene Karriere.

Foto: HWK

Profi im eigenen Handwerk werden

Das Handwerk hat goldenen Boden – und zwar mehr denn je. Denn die vielseitigen Berufsoptionen passen zum gesellschaftlichen Wandel, wie zum Beispiel zur Mobilitäts- und Energiewende, zum Umwelt- und Klimaschutz sowie zur Digitalisierung in sämtlichen Bereichen.

Warum ist Weiterbildung im Handwerk so wichtig? Durch die Globalisierung und die Digitalisierung wandeln sich Gesellschaft und Technik rasant. Damit geht einher, dass sich auch das Handwerk über alle Branchen hinweg immer schneller verändert. Kurzum: „Das Wissen von heute, kann morgen schon überholt sein. Daher sollte man stets am Puls der Zeit bleiben und sich beruflich weiterbilden, neue Kompetenzen aneignen und sich fachlich spezialisieren“, so der Rat von Peter

„Im Handwerk wird etwas mit Herz, Hand und Verstand geschaffen.“

Peter Friedrich
Hauptgeschäftsführer der
Handwerkskammer Region Stuttgart

Friedrich, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Region Stuttgart. Die Handwerksbranche sei dafür bestens geeignet, denn sämtliche Betriebe seien derzeit dringend auf der Suche nach qualifizierten Fach- und Führungskräften. Im Handwerk stehen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern die besten Verdienst- und Karrieremöglichkeiten offen: Diese reichen von der Übernahme von Führungsposition bis hin zum eigenen Betrieb. Außerdem stehen in den nächsten Jahren tausende Betriebsübergaben an – und nicht jeder hat bereits seine Nachfolge geklärt. Gerade Absolventinnen und Absolventen, die eine höhere Berufsbildung haben, sind dafür bestens geeignet. Deshalb: Weiterbildung ist die beste Investition in die eigenen Kompetenzen und die eigene Karriere. Dazu kommt das gute Gefühl, denn als Handwerkerin oder als Handwerker erlebt man täglich etwas Erfüllendes und Sinnstiftendes. Am Ende eines Tages ist zu sehen, was man geleistet und geschaffen hat. Man erledigt seine Arbeit mit dem sicheren Gefühl, dass das, was getan wird, auch ge-

braucht wird. „Im Handwerk wird etwas mit Herz, Hand und Verstand geschaffen“, weiß Peter Friedrich. Ein weiterer Aspekt sei der Wettbewerb auf dem Arbeitsmarkt. „Wer sich nicht weiterentwickelt, kann schnell abgehängt werden. Wer sich weiterbildet, geht den richtigen Weg. Sie stellen sich den Veränderungen, bleiben neugierig und gestalten aktiv ihr Umfeld“, sagt der Hauptgeschäftsführer. Dazu kommen finanzielle Vorteile und bessere Karrierechancen für Arbeitnehmer. Als Selbständiger kann man die Erschließung neuer Märkte wagen.

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten im Handwerk gibt es?

Neben der Meisterausbildung gibt es auch technische sowie betriebswirtschaftliche Aufstiegsfortbildungen.

Nach der Gesellenprüfung noch den Meister zu machen, bringt viele Vorteile mit sich. In vielen Berufen ist der Meistertitel Voraussetzung, um sich selbstständig zu machen. Für Handwerkerinnen oder Handwerker, die keinen eigenen Betrieb gründen möchten, kann sich der Meister lohnen, um als Angestellter aufzusteigen. Wer den Meis-

ter macht, hält sich nicht zuletzt die Möglichkeit offen, später noch zu studieren.

Am heutigen Arbeitsmarkt sind zusätzliche, qualitativ hochwertige Abschlüsse gefragt als je zuvor – eine Ausbildung allein, reicht heute meist nicht mehr aus: Als Anlagenmechaniker im Bereich Sanitär, Heizung und Klima (SHK) bietet sich beispielsweise auch eine Fortbildung zum SHK-Service-techniker an. Dabei lernt man sowohl die neuesten Techniken im SHK-Handwerk, als auch den Umgang mit Kundinnen und Kunden. Auch die Fortbildung zum Geprüften Berufsspezialisten für Kfz-Service-technik ist eine gefragte Aufstiegsqualifizierung im Kfz-Handwerk. Zusätzlich wird der Abschluss als Teil I der Meisterprüfung anerkannt. Mit dem Titel ist man in der fachlichen Qualifizierung über dem Kfz-Mechatroniker angesiedelt und auf dem besten Weg zum Kfz-Technikermeister.

Mit einer kaufmännischen Aufstiegsfortbildung kann man sich Schritt für Schritt für Führungsaufgaben bis hin zur Geschäftsführung qualifizieren. Das große Plus ist dabei der Praxisbezug. Die Fortbildungen orientieren sich eng an den Anforderungen im

Arbeitsalltag und stellen damit eine attraktive Alternative zu einem Studium dar. Hier bieten sich Fortbildungen zum Geprüften kaufmännischer Fachwirt (HwO) oder zum Geprüften Betriebswirt (HwO) an. Ebenso diverse Schulungen: Für Führungskräfte, Buchhaltung, Projektmanagement oder für die Arbeitsorganisation. Viele Wege führen zum Ziel – und wie man startet, ist egal. Die kaufmännischen Aufstiegsfortbildungen sind für alle da. Mit jedem Schulabschluss und in jedem Beruf ermöglichen sie Schritt für Schritt den Aufstieg in Führungspositionen und eröffnen Karriereperspektiven.

Bafög, Meisterprämie und Co: Welche Fördermöglichkeiten gibt es?

Wer Profi in seinem Handwerk werden möchte, den unterstützt beispielsweise das Aufstiegs-Bafög. Geförderte erhalten einen monatlichen Unterhaltsbeitrag, der vom Einkommen abhängt. Lehrgangs- und Prüfungsgebühren sowie Materialkosten eines Meisterprüfungsprojekts werden einkommensunabhängig gefördert.

Das Förderprogramm für Fachkurse unterstützt Erwerbstätige aus kleinen und mittleren Unternehmen, Unternehmerinnen und Unternehmer, Existenzgründerinnen und Existenzgründer, Freiberuflerinnen und Freiberufler, Gründungswillige sowie Wiedereinsteigerinnen und Wiedereinsteiger mit Wohn- oder Beschäftigungsort beziehungsweise Unternehmenssitz in Baden-Württemberg.

Und: Jeder, der seine Meisterprüfung erfolgreich absolviert hat, erhält eine Prämie von 1500 Euro. Die sogenannte Meisterprämie soll dem Fachkräftemangel im Handwerk entgegenwirken und beim Schritt in die Selbstständigkeit unterstützen. Das Land fördert die Meisterprämie mit 4,5 Millionen Euro im Jahr.

red

GUT ZU WISSEN

Seminare und Lehrgänge online finden und buchen!

Meister werden? Endlich in die Führungsetage aufsteigen? Die Buchhaltung verstehen? Was Sie auch vorhaben, alle Weiterbildungsangebote der Bildungsakademie Handwerkskammer Region Stuttgart finden Sie unter www.bia-stuttgart.de

Interview zum Thema Weiterbildung im Handwerk

Ein vertiefendes Interview zum Thema gibt es unter folgendem Link. Hier steht Peter Friedrich, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Region Stuttgart, Rede und Antwort: <https://www.youtube.com/watch?v=2ARSnRAB7Sw>



Auch hier geht's zum Video.



Die Fortbildungsmöglichkeiten in der Handwerksbranche sind so vielfältig, wie die Berufe selbst: Neben der Meisterausbildung, gibt es auch technische sowie betriebswirtschaftliche Weiterbildungsmöglichkeiten.

Fotos: HWK





Ihr starker Partner für Weiterbildung im Handwerk

Mit uns erreichen Sie Ihre Karriereziele:
flexibel, professionell und praxisnah

Technische Lehrgänge

- Meistervorbereitung (I - IV)
- SHK-Servicetechniker
- Geprüfter Berufsspezialist für Kfz-Servicetechnik
- Gebäudeenergieberater (HWK)
- Energieeffizienz-Experte Nichtwohngebäude

Kaufmännische Lehrgänge

- Geprüfter Betriebswirt (HwO)
- Geprüfter Kaufmännischer Fachwirt (HwO)
- Geprüfter Fachmann für kaufmännische Betriebsführung (HwO)
- Ausbildung der Ausbilder (AdA)

Bildungsakademie

Weitere Informationen finden Sie unter
www.bia-stuttgart.de



Handwerkskammer
Region Stuttgart



Auf der Alb, da geht was

Sehenswert ist die Schwäbische Alb allemal, für Influencer darf es durchaus spektakulär sein.

Von Corina Wießler

Wer hätte das gedacht. Nach Foto- oder Video-Hotspots wie der Hamburger Speicherstadt, dem bayrischen Märchenschloss Neuschwanstein oder der Hängeseilbrücke Geierlay im Hunsrück entdecken Influencer seit einiger Zeit die Schwäbische Alb. Vertreten durch den Schwäbische Alb Tourismus (SAT) sind Bilder der „spröden Schönen“ immer öfter bei Sozialen Netzwerken wie Instagram zu finden. Einst als „Schwäbischsibirien“ verspottet, hat sich das karstige Mittelgebirge, das sich wie ein Laib Brot quer durchs Ländle zieht, mittlerweile zur Urlaubsinspiration für Social-Media-Profis gemausert.

Diese Beobachtung macht auch Julia Metzmann, PR-Referentin des SAT. „Die Schwäbische Alb hat sich zum Ausflugsziel gerade für junge Leute entwickelt. Kein Wunder, die Gegend ist reich an Felsen, aber auch an Museen, Schlössern, Burgen und Höhlen. Daher haben wir so viele Anfragen, dass wir uns die Influencer gezielt aussuchen können.“ Die meisten kämen aus Deutschland, aber einige auch aus dem Ausland, so Metzmann weiter. Im Vergleich mit dem Old-School-Marketing können die Sozialen Medien als Werbeträger längst mithalten, lautet ihre Einschätzung.

Die gefragten Hotspots sind insbesondere die bildstarken Orte und Motive der Schwäbischen Alb – beispielsweise die Aussichtspunkte am Albtrauf oder im oberen Donautal. Sehr begehrt sind die Landschaftsaufnahmen in Kombination mit Burgen, Ruinen und Schlössern: von der Burg Hohenneuffen und der Ruine Reußenstein über das Schloss Lichtenstein und das Hohenzollernschloss Sigmaringen bis zur Burg Hohenzollern – „wahrscheinlich das beliebteste Motiv“, vermutet Metzmann.

Aber auch modernere Bauwerke aus Beton wie der Wolferturm bei Ehingen mit seinem Panoramablick über die Alb sind Foto-shooting-Magneten für Influencer wie Giulio Gröbert und Elena Wüst. Die beiden beschreiben auf ihrem Blog giulioandele-na.com die Schwäbische Alb als „eine anschauliche Zeitmaschine, die ihre Besucher in eine Zeit katapultiert, die einen kompletten Gegensatz zum heutigen Leben darstellt. Man geht hier auf den Spuren unserer Vorfahren und kann gleichzeitig die Vorzüge der modernen Welt auskosten. Es gibt heutzutage unzählige Attraktionen, die man auf der Schwäbischen Alb entdecken sollte.“ Dabei verweisen die Blogger aus Freckenfeld auf die Albcard, die „dafür super geeignet ist“.

Bolle Hagemann und Marco Emminger aus Rostock haben als besonderes Highlight von ihrer Wanderung auf der Schwäbischen Alb die Wimsener Höhle ausgesucht. „Eine der beeindruckendsten Karsthöhlen der Schwäbischen Alb, welche eine Länge von rund 1260 Metern hat. Mit einem kleinen Kahn kannst du durch die Höhle gleiten und knapp 70 Meter des imposanten Naturdenkmals erkunden. Besonders sehenswert ist das kristallklare und türkisblaue Wasser. Der hintere Teil der Wimsener Höhle ist nur für erfahrene Höhlentaucher zugänglich“, schwärmen sie auf ihrem Blog kommwirma-chendaseinfach.de.

„Zudem gibt es saisonale Trends, hier wäre das große Blütenmeer der Streuobstwiesen im Frühling – Stichwort ‚schwäbisches Hanami‘ – zu nennen“, fügt Metzmann hinzu. Rund 60 Kooperationsanfragen von Influencern wandern im Jahr über ihren Schreibtisch. „Dabei beobachten wir auch, welcher Content von reichweitenstarken Accounts über die Alb – mit oder ohne bezahlte Partnerschaft – in den sozialen Medien kommuniziert wird. Wir registrieren durchaus, dass viele Influencer Bilder posten, auch ohne vorherige Anfrage bei uns.“ Influencer, die fraglos eine große Reichweite haben.

Bei Kooperationen oder bezahlten Partnerschaften werde in erster Linie darauf geachtet, dass die Influencer und ihre inhaltlichen Schwerpunkte zur Schwäbischen Alb und Tourismusstrategie passen, erklärt Metzmann das Auswahlverfahren. Für lokale Tourismusorganisationen sowie für viele touristisch geprägte Unternehmen seien Kooperationen mit Influencern inzwischen fester Bestandteil ihres Marketing-Mix. Als Beispiel nennt Julia Metzmann die Outlecity Metzingen, die sehr viel mit Fashion- und Lifestyle-Influencern zusammenarbeitet. „Wir setzen häufig beim Content auf das Thema Outdoor mit Wandern, Radfahren oder Mountainbiken.“ Food-Inhalte seien ebenfalls sehr gefragt: „Hier sind regionale Klassiker wie Linsen mit Spätzle oder Maultaschen beliebt.“

„Und das Beste daran: Massentourismus ist in dieser Region ein Fremdwort. Auf all unseren Wanderungen sind wir kaum anderen Menschen begegnet und konnten so die Natur in vollen Zügen genießen“, loben Hagemann und Emminger, die einen der größten Reiseblogs Deutschlands betreiben.

Damit das so bleibe, müsse man sich der großen möglichen Reichweite bewusst sein, den die Beiträge populärer Influencer, aber auch ambitionierter Amateure, haben, weiß Metzmann. Denn sie bloggen, posten und erreichen Hunderttausende – Leser, Fans und Abonnenten, die sich begeistern lassen wollen. Und sie nutzen dazu alle Social-Media-Kanäle kreuz und quer, werden geteilt und wieder und wieder gelesen. Das hat aus Marketingsicht zunächst sehr viele positive und wünschenswerte Effekte. Allerdings weckt ein starkes emotionales Bild bei Followern oftmals den Wunsch, exakt dieses Bild auch so zu erleben und genau diesen Ort auch zu besuchen. Das kann dann eine eigene, kaum kontrollierbare Dynamik entwickeln. „Aus diesem Grund müssen wir als Tourismusverband beim Influencer-Marketing auch immer Aspekte des Naturschutzes und der Besucherlenkung mitdenken, damit einzelne Hotspots nicht überrannt werden.“

Die Schwäbische Alb ist mit ihren rund 8000 Quadratkilometer Fläche groß genug und hat unzählige schöne Orte zu bieten. Die Vielzahl an Alternativen neben den beliebten Hotspots aufzuzeigen und an die Verantwortung und Vernunft der Besucher zu appellieren, ist ebenso Teil eines guten Destinationsmarketings. Und so hofft PR-Profi Metzmann, dass noch lange fleißig mit den Hashtags #schwäbischealb oder #albzeit auf allen Kanälen gepostet wird. Schon allein, um den Imagewandel der als karg verschrieenen Alb weiter voranzubringen. Denn die Alb inspiriert ja bekanntlich. Seit Urzeiten.

www.schwaebischealb.de



Aussichten, Höhlen, Wasser, Burgen und Schlösser – die Alb bietet von allem etwas. Foto: Gregor Lengler/Schwäbische Alb Tourismus/TMBW, Nicole Hagemann/KWMD

Der Teufelslochfelsen bietet einen herrlichen Ausblick ins Donautal.
Foto: Long-Nong Huang



Zeit

Sie haben einen Pflegealltag seit vielen Jahren und noch keinen Urlaub gehabt?
Dann aber los.

für

Urlaub



www.urlaubsidylle-alb.de 72574 Bad Urach

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Email:

07125/946760

info@urlaubsidylle-alb.de

Urlaubsidylle - Alb
Rundum versorgt!

Mit dem Rad durchs Land

Längen und Schwierigkeitsgrade der Strecken sind unterschiedlich, passend für Genuss-Radler, Mountainbiker und E-Biker.

Von Brigitte Bonder

Rechts und links des Wegs schmiegen sich die Weinreben an den Berg, die Blätter der Reben rascheln leise im Wind und hinter der nächsten Kurve lockt eine Besenwirtschaft zur Einkehr. Wer gerne radelt und gute Tropfen zu schätzen weiß, kann auf dem 396 Kilometer langen Württemberger Weinradweg beides verbinden. Die Route führt durch die Weinbaugebiete zwischen Neckar- und Taubertal und passiert bekannte Weinlagen. Im Osten von Stuttgart beispielsweise verläuft die Etappe 5 von Marbach aus entlang des Neckars durch die Weinlandschaft des Remstals ins historische Esslingen. Der sechste Teil des Fernradwegs folgt dem Neckar weiter nach Nürtingen und endet in Metzingen. Unterwegs werden gute Tropfen in Besenwirtschaften und Weingütern oder bei einem der vielen Weinfeste probiert, über den An- und Ausbau informieren Lehrpfade und Museen. Württemberg ist das viertgrößte Weinanbaugebiet Deutschlands.
www.weinwege-wuerttemberg.de

Ein Eldorado für Genießer ist auch das Schwäbische Streuobstparadies. In sechs Etappen lässt sich die fruchtreiche Region auf der 360 Kilometer langen Streuobst-Route aktiv entdecken und lohnt gerade im Frühling einen Abstecher. Ein stilisierter Baum mit bunten Früchten weist als Logo den Weg und während Sportler mit kräftigen Tritten die steilen Hänge hinaufstrampeln, überwinden E-Biker die Hügel ganz gemütlich. Entlang der Route laden Hofläden, Cafés und Restaurants zur Einkehr.
www.streuobstparadies.de

Wie abwechslungsreich der Neckar ist, zeigt sich auf den Etappen des Neckartal-Radwegs, ein vom ADFC zertifizierter Qualitäts-

radweg. Auf einer Gesamtlänge von 370 Kilometern, in acht Etappen unterteilt, zieht er sich quer durch Baden-Württemberg. In der Region Stuttgart laden Esslingen, Ludwigsburg, Stuttgart oder Marbach zu einem Stopp mit Besichtigungstour ein.
www.neckartalradweg-bw.de

Gemütliches Flussradeln verspricht auch der zur Gartenschau 2019 überarbeitete Remstal-Radweg, der in vier Etappen vom Endersbacher Bahnhof in Weinstadt über Kernen, Fellbach und Remseck am Neckar bis nach Aalen führt. Auf der Reise durch das Remstal geht es vorbei an Gasthöfen, Besenwirtschaften und Biergärten. Neu angelegte Parks, Grill- und Erlebnisspielplätze sowie Remsstrände bereichern die Tour – speziell auch für Familien. Für Eltern mit Kindern oder Kurzausflügler lohnt es sich, auch nur eine Etappe des Remstal-Radwegs zu fahren, denn Ein- und Ausstiege sind aufgrund der guten Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr jederzeit möglich.
www.remstal.de

Speziell für E-Bike-Fahrer wurde die Hauptroute der „E-Bike-Region Stuttgart“ entwickelt. Die 400 Kilometer lange abwechslungsreiche Strecke führt rund um die baden-württembergische Landeshauptstadt über die Höhen der Schwäbischen Alb, durch den Naturpark Schönbuch, entlang des Schwäbischen Streuobstparadieses und vorbei an vielen historischen Stätten und Städten. Unterwegs locken die Weinregionen an Neckar und Rems und das Schwäbische Streuobstparadies mit einer großen Auswahl an regionalen Spezialitäten. Im idyllischen oberen Filstal laden die Thermalbäder zum erholsamen Verweilen ein. Weitere Highlights sind die zahlreichen geschichtlichen Zeugnisse, die im Rahmen der Tour erlebt werden können, wie das UNESCO-Welterbe



Unterwegs auf dem Württemberger Weinradweg.

Foto: TMBW/Düpper

Limes im Schwäbischen Wald oder die Schillerstadt Marbach.
www.e-bike-region-stuttgart.de

Mit einer großen Vielfalt an Radwegen lockt auch der Fruchtetrauf im Schönbuch. Ob mit dem Mountainbike oder Trekkingrad: über 1000 Kilometer beschilderte Strecken sorgen für echtes Radvergnügen. Besonders spannend sind die elf Thementouren, die sich um Burgen und Schlösser, Elektromobilität oder regionale Produkte drehen. Dazu gibt es eigens ausgeschilderte Trails für Mountain- oder Gravelbiker, die auf der Suche nach naturnahem Workout sind.
www.fruechtetrauf-bw.de

Wer sich für die Geschichte der Industriekultur interessiert, radelt im Südosten der Region auf einer bequemen Tour durch das Filstal. Viele Relikte und Zeugnisse belegen eine frühe Industrialisierung und noch heute sind Gewerbe und Industrie lebendiger Bestandteil des Tals und seiner Anrainer-

kommunen. Die 78 Kilometer lange „Route der Industriekultur im Filstal“ führt an Mühlen und Kraftwerken sowie Werkzeug-, Metall- und Textilwarenfabriken vorbei. Natürlich fehlen auch Traditionsunternehmen wie der Spielzeug- und Modelleisenbahnbauer Märklin und der Haushalts- und Gastronomiewaren-Hersteller WMF nicht.
www.industriekultur-filstal.de

Ein ganz anderes Ziel verfolgen die elf literarischen Wege. Getreu dem Motto „Per Pedal zur Poesie“ führen die Tagestouren zu Literaturmuseen und -gedenkstätten, berühren aber auch Handlungsorte von literarischen Texten und wichtige Schauplätze der südwestdeutschen Literaturgeschichte. Den Spuren von Friedrich Schiller, Eduard Mörike und weiteren Literaten folgt beispielsweise Radweg Nummer 5 von der Marbacher Schillerhöhe über Schloss Monrepos und Ludwigsburg zurück nach Marbach am Neckar zu Schillers Geburtshaus.
www.literaturland-bw.de



MAN MUSS DAS LEBEN TANZEN!

ADTV TANZSCHULE BURGER-SCHÄFER
TANZSCHULE-STUTTGART.DE





Schock

GmbH

seit 1948

HOLZBAU + VELUX®

Bedachungen

Dachdämmung
Velux- und Rotofenster



Hertzstraße 1 | 70736 Fellbach
☎ **07 11 / 58 12 00**
info@holzbau-schock.de

Seit 150 Jahren



FENSTER
UND
TÜREN

*Qualität ist unser
Herzschlag*



T. 07 11 / 56 79 13

Karlsbader Straße 12, 70372 Stuttgart (Bad Cannstatt)
www.qualitaetsfenster.com

■ Sicherheitsfenster

■ Glasreparaturen

■ Sicherheitsnachrüstung

■ Sicherheitshaustüren

■ Fensterrestaurierungen

■ Ganzglasanlagen



Mittelstraße 2
70180 Stuttgart
Tel.: 0711 6407728
www.kaminstudiomueller.de



KAMIN
STUDIO
MÜLLER

Scan · Jotul · Boley

TRENDSPORT IM MATCH CENTER

Entdecke die Welt von **Pickleball** und **Padel Tennis** in der
match center **ERLEBNISWELT** in Filderstadt Bonlanden.
Beide Sportarten erobern weltweit die Herzen von Jung und Alt.



SPIEL SATZ MATCH.

Besuchen Sie unsere ERLEBNISWELT:
Padel Tennis, Pickleball, Touchtennis, Tennis, Squash,
Badminton, Fitness, Wellness & Gastronomie



Mahlestraße 70 70794 Filderstadt
www.matchcenter.de 0711. 777177



KÄLTE KLIMA TECHNIK

Der Fachmann für Kälte- und Klimatechnik

Langjährige
Berufserfahrung
im Bereich
Kälte- und Klimatechnik

- Planung/Beratung
- Montage
- Kundendienst
- Instandhaltung/
Reparaturen
- Modernisierung

Inhaber: Philipp Siegert
Neckarstraße 42 · 70736 Fellbach
Telefon 0711-56 61 95 03
www.siegert-klimatechnik.de
info@siegert-klimatechnik.de



Foto: LEICHT®

**SCHMIDENER
KÜCHEN
STUDIO**
Holder GmbH

persönlich, individuell
und immer eine Idee besser

Telefon: 0711/514020
schmidener-kuechenstudio.de

WIR HABEN IHRE TRAUMKÜCHE!



Bei uns erwartet Sie ein breites Sortiment an
Küchen und maßgeschneiderten Lösungen
für den Innenausbau. Schauen Sie vorbei.

*Küchen
ganz
persönlich*



WEINMANN
EINRICHTUNGEN
KÜCHENFACHGESCHÄFT | SCHREINEREI

Mühlbachstraße 8 – 12 · 70794 Filderstadt
Telefon 0711/774477

www.weinmann-einrichtungen.de

Wir freuen
uns auf Sie!



musterhaus
küchen
FACHGESCHÄFT

HEIMVORTEIL FÜR SCHOKOLADEN-GOURMETS!



Entdecke das Schokoladenglück aus unserer heimischen Manufaktur.
www.ullis-confiserie.de

fahrrad.de



TOTALER RÄUMUNGSVERKAUF

bis zu

70%

Rabatt

www.fahrrad.de

Aus Waschsalon Russo wird **Waschsalon Fellbach**



**waschsalon
FELLBACH**

**Damen- & Herrenwäsche, Haushaltswäsche,
Gaststätten-, Hotel- & Industriegewäsche**

...oder schnell selbst waschen:



EXPRESS SB
waschbox

IHR PROFI FÜR ALLES WAS WASCHBAR IST.

Öffnungszeiten

Waschsalon	Mo.-Fr.	08:00 – 18:00 Uhr	Eberhardstraße 45 70736 Fellbach
	Sa.	08:00 – 13:00 Uhr	Telefon 0711 581215
Waschbox	Mo.-Sa.	06:00 – 22:00 Uhr	waschsalon@mize.de

75

Seit 75 Jahren
eng mit Leonberg
verbunden.

1949–2024







FASCINATING TEXTILE MACHINERY
www.brueckner-textile.com



Wir packen für Sie an!

Gebäude- & Baureinigung,
Gartenarbeiten,
Entrümpelung mit
Entsorgung.

Tel. (0711) 65 64-7200

NIKOWerk GmbH
www.nikowerk.de
Ein Inklusionsunternehmen
der Nikolauspfleger



Krimi-Autor Klaus Wanninger

Foto: z

Das Böse ist immer und überall

Krimis, die im Schwäbischen spielen, sind sehr beliebt. Klaus Wanninger und Jürgen Seibold schreiben sie.

Von Ute Stabingies

Esslingens malerische Gassen, romantische Streuobstwiesen im Heckengäu, sonnige Weinberge im Remstal, romantische Seen und dunkle Wälder: Baden-Württemberg hat einen hohen Freizeit- und Erholungswert. Aber ein schöner Schein kann ja bekanntlich trügen, die beschaulichen Städtchen und Landschaften eignen sich nämlich auch als perfekte Kulisse für düstere Machenschaften. Im Ländle gibt es ordentlich Mord und Totschlag – und überaus pfiffige Ermittler. Seit vielen Jahren haben Schwaben-Krimis eine eingeschworene Fangemeinde und ziehen ihre Leserschaft mit mehr oder weniger blutigen Plots, schwäbischer Lebensart und einer ordentlichen Portion Heimatgefühl in ihren Bann.

„Wenn die Handlung in einer bekannten Gegend oder gleich um die Ecke spielt, ist das doch viel interessanter, als einen Skandinavien-Krimi zu lesen oder über einen Mordfall, der weit weg in den USA spielt“, sagt Klaus Wanninger. Vor 30 Jahren hat der „Meister des Schreckens“, wie er einmal genannt wurde, seine erfolgreiche regionale Krimi-Serien wie „Schwaben-Sumpf“ oder „Schwaben-Rache“ begonnen.

Im Sommer erscheint sein neuestes Buch „Schwaben-Prinzessin“. So viel sei verraten: Tatort ist ein schwäbisches Dorf, das so gar nicht mehr in unsere Zeit passt. Und vermutlich wird es auch hier bald Tatort-Tourismus geben, denn Wanningers Fans heften sich auf der Suche nach ein wenig Nervenkitzel gerne mal mit dem Fahrrad auf die Fährte der Ermittler Steffen Braig und Katrin Neundorf. Leider nicht ohne die ein oder andere Enttäuschung, denn einige Orte sind einfach nur der Fantasie des Autors entsprungen.

Wer einen Schwaben-Krimi liest, der sollte wissen: Das Böse ist immer und überall und Verbrechen passieren nicht nur im

Schutz der Dunkelheit, sondern auch am helllichten Tag. „Die Handlung gibt viel von der Lebensweise und Mentalität der Menschen in der Region preis“, so Autor Klaus Wanninger. In seinen Büchern gibt es kaum ein Motiv, das es nicht gibt: Ehebetrug, Sex-Tourismus nach Thailand oder auch mal ganz alltäglicher Dorf-Knatsch. Kurzum: All das, was man für gewöhnlich gerne hinter verschlossenen Türen und zugezogenen Gardinen versteckt.

Und je malerischer die Kulisse, desto krasser ist der Kontrast mit einem blutigen Mord. „Die vermeintlich heile Welt im Ländle ist ja gar nicht so heil, hier wird viel verbrämt und beschönigt“, sagt Wanninger. Sein Erfolgsrezept: „An den beschaulichen Orten, an denen meine Krimis spielen, findet die reale Welt statt – mit allem, was dazugehört. Ich möchte meine Leser durchaus aufrütteln und aufmuntern, eben nicht wegzuschauen“, so der Autor weiter.

Akribisch recherchierte Handlungsorte

Authentizität bei der Auswahl und Beschreibung seiner Handlungsorte ist auch für Schwaben-Krimi-Autor Jürgen Seibold oberstes Gebot. Bekannt geworden ist der gebürtige Stuttgarter durch seine Remstal-Krimis, hat aber auch schon einen Psychothriller und einen Historienroman veröffentlicht. Im November erscheint sein fünfter Band mit Buchhändler Mondrian als Ermittler. Ähnlich bodenständig ist auch der lebenswerte Ermittler Gottfried Fröhlich unterwegs, der eigentlich Bestatter ist und in dem Krimi „Unsanft entschlafen“ ganz nebenbei einen Todesfall in einem Altenheim in Weil der Stadt aufklärt. Seine Tatorate, wie das Heckengäu, recherchiert Seibold akribisch. „Man muss die Orte schon hautnah erleben, daraus ergeben sich ja dann auch die weiteren Details. Ich möchte den Menschen, die dort wohnen nicht auf die Fü-

FÜRSORGE UND FACHKOMPETENZ

Das Stuttgarter Bestattungsunternehmen Walter Haas ist ein zuverlässiger Partner in schwerer Zeit.

In einem Trauerfall brauchen Angehörige Zeit für ihre Gefühle und Gedanken, Zeit zum Besprechen, Zeit zum Zuhören und Zeit zum Verabschieden, sagt Carsten Engfer vom „Abschied“ Bestattungsunternehmen Walter Haas. „Diese Zeit geben wir Ihnen, und wir nehmen sie uns für Sie, immer aufmerksam und respektvoll, und wir fangen Sie mit Erfahrung, Fürsorge und fachlicher Kompetenz auf.“

Wie viele Traditionsunternehmen im Bestattungswesen ist Haas aus einer Tischlerei hervorgegangen. Seit vier Generationen ist der

Betrieb in Familienhand und seinen Werten stets treu geblieben.

Als eines der ersten Bestattungsunternehmen Stuttgarts ist es seit beinahe 100 Jahren eng mit Stadt und Region verbunden. Floristen, Steinmetze und Sarghersteller stammen ausschließlich aus der Region.

Das traditionsreiche Haus blickt zurück auf eine jahrzehntelange Erfahrung in der Bestattungskultur und in allen Fragen rund um Bestattungsvorsorge.



In den hellen, freundlichen Büroräumen in der König-Karl-Straße 15 in Bad Cannstatt steht ein Team bereit, das die Sorgen der Angehörigen in schwerer Zeit zuverlässig mitträgt und ihre Trauer auffängt. Die Mitarbeiter sind nicht nur professionelle Bestatter, sondern auch einfühlsame Berater, wenn es

schwerfällt, einen klaren Gedanken zu fassen.

Die Würde von Angehörigen und Verstorbenen stehen dabei an erster Stelle. Eine Bestattung dürfe keine zusätzliche Last bedeuten, sondern sei ein feierliches und nachdrückliches Ereignis, so Engfer.



KONTAKT: Stuttgarter Bestattungsunternehmen Walter Haas

König-Karl-Straße 15 · 70372 Stuttgart-Bad Cannstatt · Telefon: 0711 567981 · info@walter-haas.de



Krimi-Autor Jürgen Seibold

Foto: Stefanie de Buhr

ße treten, es soll ja schließlich keinem weh tun, außer dem Opfer.“
Die Handlungen seiner Geschichten sind durchaus auch für Krimi-Anfänger geeignet. „Das wurde früher als Cosy Crime bezeichnet“, erklärt Seibold. „Mir ist es wichtig, die Lebensart der Menschen und ihre Eigenheiten zu erfassen. Nur mit Kutteln und Spätzle macht man es sich da zu einfach.“ Denn den Schwaben gebe es gar nicht. Je nachdem, wo die Geschichte spiele, ob in einer Kleinstadt, in Stuttgart oder auf dem Land sei die Lebensart ganz verschieden. Er wolle, wie er es nennt, die Landsmannschaft seiner Figuren treffend wiedergeben, wie zum Beispiel bei einem zünftigen Abend in der Kneipe mit

Live-Band oder bei den schwäbischen Landfrauen.
Seibold legt viel Wert darauf, keine Stereotypen zu bedienen. „Ich gebe meinen Figuren gerne etwas mit, was sie sympathisch macht, woran sich der Leser erinnert, und manchmal auch etwas, was ein bisschen gegen den Strich gebürstet ist.“ Wie zum Beispiel die 80-jährige Mutter seines Ermittlers, die offenbar ein weitaus spannenderes Sexualleben führt, als ihr etwas langweiliger Sohn. In seinen Geschichten blitzt dann ab und zu sein ganz eigener Humor auf, wenn ein Opfer zum Beispiel durch einen ordentlichen Schlag mit der Spätzlepresse zu Tode kommt oder ein baden-württembergischer

Landesbeamter auf einer Streuobstwiese mit Mostäpfeln zu Tode „gesteinigt“ wird. „Dabei habe ich aber immer ein wohlwollendes Augenzwinkern“, betont Seibold.
Mit einem weitaus bedrohlicheren Szenario bekommen es die Ermittler in Wanningers Schwaben-Krimis zu tun. In „Schwaben-Zukunft“ kämpft sich Ermittlerin Ann-Sophie Braig durch ein düsteres Untergangsszenario mit mahnender Message. Die Geschichte spielt im Stuttgart des Jahres 2073, seit Tagen ergießt sich anhaltender sintflutartiger Dauerregen. Teile der Stadt und des Umlands gehen unter in reißenden Fluten.
„Ich will mit meinen Krimis aufrütteln, dass nicht nur Mord und Totschlag unsere

schöne Heimat bedrohen. Es ist ja gerade auch der Lebensstil, den viele im Ländle praktizieren, der angesichts der uns drohenden ökologischen Katastrophe so nicht weitergehen kann“, erklärt Wanninger und kritisiert: „Mit Luxuskarossen kann zukünftig kein Wohlstand mehr generiert werden, dafür braucht es ein Umdenken.“
Folgerichtig fahren seine Ermittler in dem Buch möglichst mit öffentlichen Verkehrsmitteln. „Gerade die Eigenschaft der Schwaben, sehr tiefgründig über Dinge nachzudenken, gibt mir Hoffnung, dass wir es schaffen, unseren Lebensstil noch rechtzeitig zu ändern – auch wenn es dafür fast schon zu spät ist.“

Abschied in Würde

Seit mehr als 120 Jahren ist das Bestattungsunternehmen Ziegler für die Menschen da.

Nirgendwo ist der kulturelle Wandel deutlicher als in der Bestattungskultur. Die große individuelle Freiheit, die ein Mensch zu Lebzeiten realisiert hat, soll sich nach dessen Tode auch in der Art und Weise seiner Beerdigung widerspiegeln. Viele gehen neue Wege und brechen mit alten Traditionen. Andere fühlen ihre Persönlichkeit gerade durch eine konservative Beisetzung angemessen repräsentiert.

Egal, ob alte Abschiedsbräuche oder ganz persönliche Rituale, Ziegler Bestattungen steht seit 1899 für einen würdevollen Abschied.

Das Bestattungsunternehmen übernimmt außer der eigentlichen Grablegung eine Vielzahl von Obliegenheiten, und auch in Sachen Bestattungsvorsorge kennen sich die kompetenten und empathischen Mit-

arbeiter aus. Wer eine Vorsorge für seine Bestattung trifft, hilft sich selbst und seinen Angehörigen. Neben der finanziellen Absicherung werden Wünsche bezüglich der Bestattung festgehalten.

Auch für Alleinstehende oder für Menschen, deren Angehörige in einer anderen Stadt leben, ist die Bestattungsvorsorge eine sinnvolle Vereinbarung.

Sie können sich dadurch ganz sicher sein, dass die Bestattung Ihren Wünschen entsprechend durchgeführt wird. In einer Bestattungsvorsorgevereinbarung werden unter anderem die Art der Bestattung und des Grabes festgelegt, der Ort der Beisetzung, die Gestaltung der Trauerfeierlichkeiten sowie alle weiteren ersönlichen Wünsche.



Die Hinterbliebenen brauchen sich so in einer leidvollen Zeit keine Gedanken mehr zu machen, was der oder die Verstorbene selbst gewollt hätte.

KONTAKT: Eugen Ziegler Bestattungshilfe GmbH

Unterländer Straße 16 | 70435 Stuttgart | Telefon: 0711 872050 | info@ziegler-bestattungen.de | www.ziegler-bestattungen.de



Vom Klettern, Fliegen und Mountainbiken

Nicht weit fahren müssen Outdoorsportler. Die Region Stuttgart bietet landschaftlich und von den Möglichkeiten viel.

Von Dagmar Engel-Platz

Felsklettern, Gleitschirmfliegen, Mountainbiken – Sport fürs Allgäu? Keineswegs, die Outdoorsportarten, die mitunter Nervenkitzel versprechen, sind auch hier in der Umgebung der Landeshauptstadt Stuttgart beliebt. Die Region bietet interessante Möglichkeiten, Natur und Landschaft auf sehr sportliche Weise zu erleben. Vier Freizeitsportlerinnen und Sportler berichten, wie sie ihre Heimat genießen und sich auch für ihren Sport und ein respektvolles Miteinander aller Beteiligten einsetzen.

„Man kann schon einiges machen in der Gegend“, sagt Malena Schmidt. Die 22-jährige ist Mitglied der Leistungsgruppe Sport-

„Ist ein Felsen wegen Vogelbrut gesperrt, muss man sich an das Verbot halten.“

Malena Schmidt vom Deutschen Alpenverein über das Miteinander von Natur und Sport

klettern des Deutschen Alpenvereins (DAV), Sektion Stuttgart. Sie studiert in Ludwigsburg Kindheitspädagogik und bestreitet vorerst keine Wettkämpfe mehr. Aber sie klettert immer noch leidenschaftlich gern. „Und ich klettere weiterhin auf hohem Niveau“, weiß sie. Die Urlaubsziele werden danach ausgewählt, wie die Klettermöglichkeiten sind. „Woanders ist die Felsqualität oft besser als etwa auf der Schwäbischen Alb“, sagt sie, „aber wenn wir zurückkommen, stellen wir immer wieder fest, dass es hier mindestens genauso schön ist. Und man muss nicht so weit fahren“, erzählt sie.

Gern fährt sie nach Calw zum Bouldern, das ist Klettern ohne Seil und Gurt bis zu einer Höhe, von der man abspringen kann. Oder mit Seil und Klettergurt auf die Schwäbische Alb. „Wenn die Sonne scheint, kann man in der Arena bei Schopfloch sogar im

Winter im T-Shirt klettern“, erzählt Malena Schmidt und schwärmt auch von der Gemeinschaft unter den Kletterern. „Für meine Leistung bin ich allein verantwortlich, aber man braucht immer eine Person, die sichert.“ Und man treffe meistens jemanden, den man kennt. Ziel sei es immer, eine Tour komplett am Stück durchzuklettern, ohne ins Seil zu fallen, erläutert sie. Nervenkitzel verspürt sie hier nicht – das sei in den Alpen schon anders. „Aber es gibt Situationen, in denen ich weiß, jetzt sollte ich nicht fallen, denn es könnte weh tun oder ich falle weit.“

Malena Schmidt hat beim DAV gelernt: Klettern, Fallen und was sonst noch zum Bergsport gehört. Und das will sie auch weitergeben. Sie hat Trainerscheine gemacht und trainiert Kinder. „Wir müssen auch gute Vorbilder sein“, sagt sie. „Wenn ein Felsen wegen Vogelbrut gesperrt ist, muss man sich an das Verbot halten.“ Naturschutz und Rücksicht auf alle Beteiligten seien, wie bei anderen Outdoorsportarten auch, ein großes Thema. „Die Natur, die Vögel, der Wind, die Geräusche – das ist es ja auch, warum ich das gern mache“, sagt Malena Schmidt.

www.alpenverein-stuttgart.de

„Raus in die Natur und diese unfassbare Freiheit fühlen“, schwärmt Marc Kynast, das sei es, was ihn am Gleitschirmfliegen fasziniere – und das Gemeinschaftsgefühl. Der 33-jährige fliegt seit vier Jahren, hat in einer Flugschule in Göppingen den Flugschein gemacht. „Baden-Württemberg ist echt cool, es gibt gute Flugmöglichkeiten“, sagt Kynast, der aus Schweinfurt kommt. Bei gutem Wind könne man ganz in der Nähe am Kleinhäppacher Kopf fliegen mit weitem Ausblick auf Stuttgart und das Remstal. „Es ist wunderschön vom Hohenneuffen am Albrauf entlang in den Sonnenuntergang zu fliegen“, erzählt er.

Die Entwicklung der Fliegerei mit Drachen und Gleitschirm hat Dieter Rebstock fast von Beginn an miterlebt. Inspiriert von einem „Tagesschau“-Bericht 1973 über den Amerikaner Mike Harker und dessen Flug von der Zugspitze, begann er 1976 mit dem Drachenfliegen. „Für mich ist der Albrauf Heimat – die Aussicht zu den drei Kaiserbergen, über die Fildern und bei sehr gutem Wetter bis in die Alpen“, sagt Dieter Rebstock, der beim DC Hohenneuffen für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig ist. Er ist 75, seit 1979 am Hohenneuffen aktiv und fliegt seit vier Jahren mit dem Gleitschirm. „Die Möglichkeiten sind größer als mit dem Drachen, der Gleitschirm ist leichter, der Aufwand geringer, der Zugang einfacher, man kommt damit jeden Berg hoch.“ Mit dem Gleitschirm würden auch mehr Frauen fliegen. „Gleitschirmfliegen ist unglaublich schön“, schwärmt der Rentner. „Wenn der Bussard oder der Milan fliegen, können wir das auch. Wir kreisen in derselben Thermik. Es ist ein Glücksgefühl, so einem Vogel mit fünf oder zehn Meter Abstand zu begegnen.“ Naturschutz sei für die Gleitschirmflieger wichtig und im Interesse von jedem.

www.dc-hohenneuffen.de

Um Naturverbundenheit geht es auch der Mountainbikerin Janet Weick. Seit 2006 fährt sie Mountainbike und seit 2016 nach der Geburt ihres Sohnes vor allem E-Mountainbike. Auf ihrem Blog www.mythos-ebike.de berichtete sie auch schon über Stuttgarter Trails. Janet Weick und ihre Familie fahren am liebsten von zuhause aus los, sie bringt es auf 3000 bis 4000 Kilometer im Jahr. „Rund um Stuttgart und angrenzend im Rems-Murr-Kreis ist eine grandiose Waldgegend“, schwärmt sie. Sie genießt den Wald, die Ruhe, die Natur – meistens. Denn Mountainbiker haben auch mit ihrem Image und

mit der sogenannten Zwei-Meter-Regel in Baden-Württemberg, nach der Fahrradfahren im Wald auf Wegen unter zwei Meter Breite verboten ist, zu kämpfen. „Es macht so Spaß einen Single Trail runterzufahren“, sagt Janet Weick. Single Trails sind schmale, natürliche Pfade mit Wurzeln, oft auch Wanderwege. Im Gegensatz dazu haben Downhill-Strecken Einbauten für Sprünge und sind technisch sehr anspruchsvoll.

Aus Leidenschaft zu ihrem Sport engagiert sich die Frau, die fast zehn Jahre lang Bau- und Ordnungsamtsleiterin in Gemeinden im Rems-Murr-Kreis war, nun ehrenamtlich. Gemeinsam mit Patrick Ortwein ist die 43-jährige Backnangerin Sprecherin der Interessengemeinschaft (IG) Rems-Murr der Deutschen Initiative Mountainbike (DIMB) und maßgeblich an dem Projekt zur Legalisierung von Trails in den Wäldern im Rems-Murr-Kreis beteiligt.

Seit 2020 arbeitet die DIMB IG Rems-Murr mit den Behörden, Forst, Jagd, Wandervereinen und Naturschutz zusammen, um Ausnahmegenehmigungen von der Zwei-Meter-Regel zu erreichen. So können im Kreis schon viele Kilometer legal befahren werden. Die IG kümmert sich um den Trailbau, Beschilderung und Instandhaltung der Trails. Diesen Winter hat Weick an zehn Samstagen jeweils vier Stunden allein beim Trailbau geholfen. Fürs Mountainbiken brauche es Gleichgewicht und eine gute Fahrtechnik, um richtig bremsen zu können, vor allem bei höherer Geschwindigkeit. Auch ein steiler, kurviger Schotterweg sei herausfordernd für Anfänger. „Ich besuche selbst immer wieder Fahrtechnik-Kurse“, sagt sie und: „Mein Anliegen ist, dass alle, die die Wege nutzen, respektvoll miteinander umgehen und im Sinne der Entbürokratisierung die Zwei-Meter-Regel eingestampft wird.“

www.dimb.de



Der Boulder „Big Boy fun sit“ (li.) steht in der Nähe von Calw. Im Rems-Murr-Kreis gibt es einige Strecken, die bei Mountainbikern beliebt sind. Fotos: Niklas Kunze/thethreephotofriends, Angelo Santamaria/DIMB

Dem Alltag davonschwimmen

V vielerorts können Besucher gesundheitsbewusst in Mineralwasser planschen und unterschiedlichste Thermalbäder genießen.

Von Brigitte Bonder

In Bad Cannstatt sprudelt es. Rund 44 Millionen Liter Mineralwasser kommen täglich aus den 19 Quellen, wovon 13 staatlich anerkannte Heilquellen sind. Ein größeres Mineralvorkommen gibt es in Europa nur in Budapest. Genutzt wird der Naturschatz in vielfältiger Weise im Mineralbad Leuze, im SoleBad Cannstatt und im Mineralbad Berg: in Schwimmbecken, Therapie-Einrichtungen und öffentlichen Trinkbrunnen.

Das Leuze verspricht mit neun Schwimm- und Badebecken und 1800 Quadratmetern Wasserfläche im Hallen- und Freibad Bade-spaß vom Feinsten. Gleich drei Quellen speisen die Becken der Therme, zwei davon sind mit dem Prädikat staatlich anerkannte Heil- quelle ausgezeichnet. Schwimmer kommen im 20-Grad-Becken mit chlorfreiem, natur- belassenem Heilwasser ebenso auf ihre Kos- ten wie Ruhesuchende im 36 Grad warmen Sprudelbecken. Für Entspannung sorgen auch Massagedüsen, Wasserfälle und Spru- delliegen. Saunaliebhaber finden auf 3300 Quadratmetern Wellness mit unterschied- lich temperierten Dampf- und Saunaräumen die passende Schwitzstube.

Gleich fünf unterschiedliche Heilquellen speisen das SoleBad Cannstatt. Besucher können hier im chlorfreien Heilwasser schwimmen und das angenehme Prickeln der Kohlensäure auf der Haut genießen. Die persönliche Erholungsreise führt durch In- nen- und Außenbecken mit wohliger warmer Thermalsole zu gemütlichen Sitz- und Lie- gebecken. Die Saunalandschaft verteilt sich auf 1200 Quadratmeter, hier laden vier unterschiedlich temperierte Räume und ein russisch-römisches Dampfbad zum Relaxen ein. Im Mineralbad Berg, der Therme mit Fünfzigerjahre-Charme, fließen täglich fünf Millionen Liter Mineralwasser aus sechs Quellen durch die Becken im Innen- und

Außenbereich. Die hohe Menge macht we- der eine Chlorierung noch eine Umwälzung oder Wasseraufbereitung notwendig. Im Sommer lädt die Parklandschaft samt Liege- wiese und das Außenbecken mit See-Char- akter zum Kurzurlaub vor der Haustür ein, bei jedem Wetter kann in der geschlechter- getrennten Sauna geschwitzt werden.

stuttgarterbaeder.de

Einen Tagesausflug lohnt die Panorama- therme Beuren. Überragt von der Burgruine Hohenneuffen liegt das Bad malerisch am Fuße der Schwäbischen Alb. Längst erlo- schene Vulkane haben hier einen besonde- ren Schatz zurückgelassen, denn aus dem Karstgestein aus bis zu 755 Meter Tiefe strömt heißes Mineralwasser in die Innen- und Außenbecken. Insgesamt sieben werden ständig mit warmem quellfrischem Ther- malwasser versorgt, ein Kaltwasserbecken mit 24 Grad im Außenbereich verspricht Ab- kühlung. Die Thermengrotte ist einer Höhl- landschaft der Schwäbischen Alb nach- empfunden und bietet mit Nebelhöhle, Son- nenwiese, Duscherlebnisstube sowie Salz- und Wärmestollen vielfältige Möglichkei- ten, die Seele baumeln zu lassen. Der große Freibereich bietet neben umfangreichen Liegemöglichkeiten mit direktem Blick auf die Burg Hohenneuffen auch Kneippmög- lichkeiten und einen Barfußpfad.

panorama-therme.de

Abstand vom Alltag verheißen auch die Alb- Termen Bad Urach. Hier finden Besucher Ru- he und tauchen in den Charme des Kur- und Heilbades der frühen Siebzigerjahre ein. Sechs Innen- und Außenbecken laden mit 32 bis 38 Grad warmem Wasser zum Baden ein, das Mineralwasser stammt aus zwei natürli- chen Quellen, die in 770 Metern Tiefe liegen. In der 3000 Quadratmeter großen Saunawelt kommen Besucher auf angenehme Art ins



Das Leuze (oben) und das Sole-Bad Cannstatt
Foto: Stuttgarter Bäder

Schwitzen und können den Blick immer wie- der über dicht bewaldete Berghänge und zur Burgruine Hohenurach schweifen lassen.

albtherme.de

na und Erlebnis-Dampfbad zum Relaxen ein. Dazu gibt es Events wie Kerzenscheinbaden oder Akustik am Kaminfeuer.

mineraltherme-boeblingen.de

Einen Hauch von Orient versprüht das Palais Thermal in Bad Wildbad, das dank seiner Architektur schon bei der Eröffnung 1847 für Begeisterung sorgte. Der historische Bade- bereich ist bis Oktober 2024 wegen Sanie- rung geschlossen, die Saunalandschaft, das Blaue Bad und das Bistro in der Maurischen Halle sind in Betrieb.

palais-thermal.de

C² CONCERTS

EASY TICKET 0711-2 555 555 | C2CONCERTS.DE/TICKETS ODER BEI ALLEN VORVERKAUFSSTELLEN

 <div>12.04.24 19 Uhr LUDWIGSBURG MHP ARENA</div>	 <div>30.04. 28.07.24 STUTTGART SCHLEYER-HALLE SAAL 4</div>	 <div>04.05.24 20 Uhr STUTTGART IM WIZEMANN</div>	 <div>09.05.24 19 Uhr STUTTGART IM WIZEMANN</div>	 <div>20.05.23 20 Uhr STUTTGART THEATERHAUS</div>
 <div>24.05.24 20 Uhr STUTTGART THEATERHAUS</div>	 <div>07.-09. 06.24 STUTTGART SCHLEYER-HALLE</div>	 <div>03.07.24 20 Uhr STUTTGART BÜRGER FREILICHTBÜHNE</div>	 <div>10.08.24 19 Uhr STUTTGART BÜRGER FREILICHTBÜHNE</div>	
 <div>21.09.24 20 Uhr STUTTGART IM WIZEMANN</div>	 <div>16.10.24 20 Uhr STUTTGART THEATERHAUS</div>	 <div>26.10.24 19 Uhr STUTTGART PORSCHE-ARENA</div>	 <div>28.10.23 20 Uhr STUTTGART LIEDERHALLE</div>	 <div>01.12.24 20 Uhr STUTTGART PORSCHE-ARENA</div>



Genussvoll speisen

Traditionell schwäbisch oder lieber international essen: eine (unvollständige) Gourmet-Tour von Maultaschen über Sushi und Okra bis zu Paella und Pljeskavica.

Von Regine Gerst

Man muss nicht in den Flieger steigen oder einmal um den Globus reisen, um fremde Esskulturen kennenzulernen. Die gibt es auch hierzulande. In Stuttgart und der Region, dem Eldorado für Genießer der internationalen Küche.

Die gehobene türkische Gastronomie überzeugt nicht allein in Stuttgart, wie etwa im Café „Blüte“. Sie ist auch andernorts angesiedelt. So verwöhnt in Sindelfingen das

Restaurant „3 Mohren“ seine Gäste mit Aromen der anatolischen und osmanischen Küche. Vegetarisches ist liebevoll angerichtet und auch bei Meze, Köfte, Kebap oder Fischgerichten ist das Auge mit. Beim sonntäglichen Brunch wohnt man sich gar im Schlaraffenland. Die Zutaten der reichhaltigen Menüs bezieht der Gastronom aus der Region, das Lammfleisch überwiegend aus dem Bio-

sphärengebiet der Schwäbische Alb.

Von hier nach dort. Die persische Küche gilt als die französische Küche des Orients. Safran, Limetten und Granatapfel klingen nach tausendundeiner Nacht, wie die Speisekarte im „Safran“, einem hübschen persischen Restaurant mit familiärer Atmosphäre in der Nähe der Stuttgarter Liederhalle.

Hier bekommt der Gast zum vegetarischen Gemüseteller Safranreis mit Pistazien, Berberitzen und Musir-Dip gereicht. Hülsenfrüchte wie Bohnen werden mit einer Kräutersauce aus Spinat, Bockshornklee und Koriander angerichtet. Hähnchen und Hackspieße begeistern mit außergewöhnlichen Röstaromen.

Genussvoll schlürfen darf man im japanischen „Kurose“ in der Rotebühlstraße. Alle Suppen, darunter Shoyu-, Miso-, Tonkotsu- und Vegi-Ramen, lassen sich mit verschiedenen Toppings ergänzen. Sämtliche Speisen sind mit hausgemachten Soßen angerichtet. Sushi Nigiri, Maki oder Sashimi sind stets perfekt geformt, gerollt und ästhetisch drapiert. Die Biere Kirin und Asahi gibt es frisch gezapft vom Fass, die Speisen auch zum Mitnehmen.

Gutes und authentisches vietnamesisches Essen aus dem Wok findet man im „Viet Green“ in Vaihingen. Als gleichfalls authentisch zählt das koreanische „Soban“ in der Stuttgarter Breitscheidstraße. In den verschiedenen angebotenen Bowls sind alle fünf Geschmacksrichtungen – süß, salzig, sauer, bitter und umami – vereint.

Mild, mittelscharf oder scharf – in indischen Lokalen findet jeder Gast die passende Würzung. Auf eine Dal Sorwa, die traditionelle Linsensuppe, sollte man etwa im „Sangam“ in Ludwigsburg nicht verzichten. Und dass indische Küche mehr kreiert als nur Curry und Tandoori, beweist das „Brunchurry“ in Sindelfingen. Darüber hinaus bietet das Restaurant eine große Auswahl an veganen und vegetarischen Speisen.

Thailändische Köstlichkeiten werden im „Lek’s“ in der Stuttgarter Neckarstraße aufgetischt. Viele Gerichte stammen aus dem Nordosten Thailands, dem Isan. In dieser Region werden die Speisen kalorienärmer ohne Kokosmilch zubereitet, dafür mit vielen exotischen Kräutern. Klassiker der Thai-Küche wie Suppen, Salate, Currys oder Pad Thai kann man von mild bis sehr scharf bestellen. Im „Samphat Thai“ in Tübingen werden diese Küchenklassiker gern vegetarisch, vegan oder glutenfrei verspeist.

Weit weg liegt auch Afrika. Doch seit 37 Jahren ist das Restaurant „Ebony“ mit sei-

nen afrikanischen Spezialitäten in Stuttgart zu Hause. Das farbenfrohe Restaurant verköstigt seine Gäste mit würzigen Fleisch-eintöpfen und traditioneller ostafrikanischer Küche. Dabei kommen Gewürze, Kräuter und Zutaten teilweise direkt aus Afrika. In wohl dosierter Form verleihen sie den Gerichten ihre typische, unverwechselbare Note. Ob Ingera – das ostafrikanische Fladenbrot –, Couscous, Okra, Falafel, gedämpftes Gemüse oder Fleischgerichte in scharf-würziger Soße: Alles wird frisch zubereitet. Vieles kann als vegane Variante bestellt werden.

So vielfältig die Speisen in Afrika und Asien, so abwechslungsreich zeigt sich das Essen in Europa. Feuriges und Würziges wird in der traditionellen spanischen Küche kredenzt. Tapas, Fleisch- und allerlei Fischgerichte, gegrillte Jakobsmuscheln oder Paella mit Hummer, Seeteufel und Venusmuscheln: Die Speisen im familiengeführten „José y Josefina“ im Stuttgarter Westen schmecken nach Süden und Meer.

Doch Schlemmen geht auch auf Italienisch. Am Rathausplatz in Esslingen überzeugt das Restaurant „Accanto“ nicht allein mit stilischem Ambiente, sondern mit feiner italienischer Kost. So überrascht das Küchenteam mit ausgefallenen Vorspeisen, wie Piemonteser Rindfleisch-Tatar mit rohem Eigelb, Kartoffelcreme Tropea-Zwiebeln und Peperone-Crusco-Pfeffer. Ideenreich auch die vegetarische Version. Auf die leckeren Antipasti folgen Pasta, Pesce oder verschiedene Fleischgerichte.

Ein weiterer Edelitaliener hat sich in Waiblingen etabliert. Im „Mamma Roma“ am Marktplatz wird ausschließlich Erlesenes serviert. Raviolini mit Hummerfüllung, Rinderfilet in Barolo-Sauce mit frischem Gemüse oder Pinsa-Kartoffel mit frischen schwarzen Trüffeln. Nachspeisen wie Panna Cotta, Tiramisu oder Tartufo versüßen das Menü. Die wechselnde Tageskarte und die große Auswahl an Spitzenweinen machen das „Il Boccone“ in Ludwigsburg zu einem genussvollen Treffpunkt. Und auch im „Pia“ in Bietigheim-Bissingen ist der Service angenehm und freundlich, das Interieur modern und die Gerichte der Saison lecker. Lieblingsitaliener gibt es inzwischen wohl in jeder Stadt.

Herzhaft Schmackhaftes vom Balkan kommt in der „Alten Wache“ am Hölderlinplatz in Stuttgart auf den Tisch. Etwa Cevapcici, Raznjici und Pljeskavica. Dazu gibt es den aromatisch-saftigen Djuvec-Reis, rohe Zwiebeln und eine ordentliche Portion Ajvar. Die Grillplatte vom offenen Kamin ist ein besonderes Geschmackserlebnis.

Griechisch-Mediterranes mit verfeinerter Note erwartet den Gast im Restaurant „Ilysia“ am Bubenbad. In dem langjährigen Stuttgarter Familienbetrieb wird freundlicher Service großgeschrieben. Vorspeisen wie Tzatziki, Taramas oder selbst gemachte gefüllte Weinblätter bringen den Sommer zurück. Moussaka, Gyros, Lamm und Leber stillen das Fernweh. Wer Französisches liebt, wird im „Augustenstübli“ in Stuttgart-West gut bewirtet. Speisen und Getränke sind hier vom Feinsten. Paté, Boeuf Bourguignon und Desserts gibt es à la Carte oder im Drei- oder Vier-Gänge-Menü.

Noch mehr Haute Cuisine kreieren die Spitzenköche der acht Gourmettempel der Landeshauptstadt – zehn weitere gibt es um den Talkessel herum. Und klar: Kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau und Umweltbewusstsein passen zusammen. Das beweisen die Tress-Brüder auf der Schwäbischen Alb. 2021 wurde ihr Bio-Fine-Dining-Restaurant „1950“ in Hayingen mit dem „Michelin“-Nachhaltigkeitssymbol ausgezeichnet – als weltweit erstes Demeter & Bioland Fine-Dining.

Überhaupt: Hervorragend schwäbisch gekocht wird überall. Käsespätzle, Zwiebelrostbraten oder Maultaschen munden im „Schützenhaus“ in Aichtal und im „Platzhirsch“ in Böblingen so vortrefflich wie in der „Alten Vogtei“ in Köngen.



Fotos: stock.adobe.com

ACCANTO SEMPLICISSIMO: IN STILVOLLEM AMBIENTE ITALIEN GENIESSEN

Das Accanto am Rathausplatz bereichert Esslingen seit 2013 mit italienischer Kulinarik und besonderen Geschmackserlebnissen.

Essen wie in Italien mitten in Esslingen - das gibt's beim Accanto direkt am Rathausplatz. Wie der italienische Beiname „Semplicissimo“ - übersetzt für ganz einfach - anklingen lässt, kehrt Inhaber Salvatore Marrazzo damit zu den Wurzeln der italienischen Küche zurück: alles möglichst saisonal, mit viel Gemüse, ausgesuchtem Fleisch und Fisch und ganz besonderen Geschmackserlebnissen. Genau in dieser Kombination bereichert das Accanto Esslingens Kulinarik schon seit vielen Jahren.

Der Clou: Die Speisekarte wechselt alle vier Wochen, je nachdem welches Gemüse gerade Saison hat und was es an Fleisch oder Fisch gibt. Doch natürlich dürfen so heiß geliebte Klassiker wie Penne all'arrabbiata oder Vitello tonnato nicht fehlen. Gerne bestellt werden auch emilianischer Flammkuchen oder besondere Antipasti wie Tris: ein Vorspeisenteller, auf dem sich dreierlei Spezialitäten zu einer gelungenen Kombination ergänzen. Bei „Polpo“ sind das zum Beispiel Oktopus-Tentakel vom Grill, Auberginen-Creme und Minze. Dazu ein Gläschen von fein selektierten Weinen aus Italien und der Region. Perfetto!

Im Accanto lässt es sich auf jeden Fall in stilvollem Ambiente speisen. Ob innen, in den behutsam renovierten drei Geschossen des 500 Jahre alten Fachwerkhäuses, wo sich moderne Glaselemente vor die historischen und ursprünglich belassenen Bohlenwände schieben oder im jetzt auf 80 Plätze erweiterten Außenbereich vor der historischen Kulisse der Fachwerkhäuser. Innen oder außen, in jedem Fall ist es „semplicissimo“, einfach entspannt, italienische Lebensqualität eben, wie es Salvatore Marrazzo betont. Seit mehr als 30 Jahren ist der Besitzer des Accanto in der Stadt und längst ein fester Bestandteil des Esslinger Gastronomie-Szene. Das Accanto betreibt der aus Süditalien stammende Wirt seit 2013. Den Standort im Zentrum der Stadt hält er für den besten in ganz Esslingen: „Gastronomisch gesehen ist das rund um den Marktplatz und das Rathaus wirklich ein sehr, sehr schöner Fleck.“

ACCANTO

Semplicissimo



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag
12.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr
Sonntag Ruhetag



ACCANTO

Semplicissimo

Rathausplatz 20 73728 Esslingen +49 7141 27354320 info@accanto.de www.accanto.de

Wo man sich gerne aufhält

Innenstädte sind, auch historisch gesehen, das Herz einer Stadt. Doch sie müssen auf vielfältige Weise belebt werden, damit die Menschen sich gerne dort aufhalten.

Von Petra Mostbacher-Dix

Natürlich gibt es eine jenseitige Welt. Die Frage ist nur: wie weit ist sie von der Innenstadt entfernt, und wie lange hat sie offen.“ So definierte einst Woody Allen das, was in Deutschland „City“ genannt wird. Und die Aussage zeigt, wie man sich diesen Ort vorstellt. Voller Leben und Möglichkeiten für Freizeit, täglicher Versorgung und Dienstleistungen: in Innenstädten braucht es Geschäfte, Sportangebote, Theater, Museen, Friseure, Praxen und mehr. Nicht zuletzt wollen Menschen sich dort treffen, flanieren, spazieren gehen, austauschen.

Die City, das ist die Seele einer Stadt, wo alles zusammenläuft, sie ist Dreh- und Angelpunkt, der dafür sorgt, dass sich Menschen in einer Kommune wohlfühlen, heißt es beim Städtetag. Innenstädte müssten zu Erlebnisräumen werden, in denen die Menschen sich gern aufhalten, ist auf dem Portal „Zukunft des Einkaufens“ zu lesen. „Geschäfte mit modernen Konzepten, anspre-

chende Restaurants, Cafés und Räume zum Verweilen. Dienstleister wie Ärzte, Banken und Behörden bilden das Rückgrat einer lebendigen Innenstadt. Alle können digitale Technologien nutzen, Angebote und Services bis zu den vernetzten Kunden zu bringen.“ Denn das Verhalten von Kundschaft und Klientel hat sich im digitalen Zeitalter verändert, es wird virtuell: Online wird zunehmend eingekauft, aber auch auf das Amt gegangen, wo das möglich ist. Keiner will in einem Rathaus warten, wenn man Anträge auch zuhause am Rechner stellen kann.

Doch es sind weder Technologien noch Angebote allein, die Innenstädte zu Orten machen, an denen Menschen gerne sind und länger bleiben wollen. Dazu gehört eben auch, dass eine Kommune Ambiente hat: Sie muss Geschichten erzählen und Menschen begeistern können. „Die emotionale Ansprache aller Menschen in einer Stadt und derjenigen, die sie besuchen, ist unerlässlich für eine lebendige und lebenswerte Stadt“, so das Team von „Zukunft des Einkaufens“. Nach der Coronapandemie zeigt sich, dass

zwar so manche Geschmack am Homeoffice gefunden haben und so manches am Computer oder Tablet erledigen. Aber die Veranstaltungsmacherinnen und -macher bemerken gleichzeitig, dass der Wunsch nach Live-Events stärker ist denn je. Gab es noch Zurückhaltung unmittelbar nach dem Ende der Pandemie, sind nun die Säle wieder voll.

Auch Sven Hahn, der die City-Initiative Stuttgart (CIS) leitet, bestätigt, dass eine Stadt ein Ort des Erlebens und des Erlebnisses sein muss. Das Anliegen des City-Managers: Die Stuttgarter Innenstadt soll sowohl für Händler, Gewerbetreibende und Kulturschaffende als auch für Besucher und Gäste ein angenehmer, lebendiger und attraktiver Ort sein. Dafür, so betont er, brauche es die ganze Bandbreite von kleinen spezialisierten inhabergeführten Geschäften bis zu großen Kaufhäusern, vom Imbiss bis zum Sterne-Restaurant, von Bildungsinstitutionen bis Kultureinrichtungen in verschiedenen Ausprägungen.

Der Handel ist wichtig, aber es geht um viel mehr

Richtig sei, dass der Handel als Grundfunktion zukünftig insgesamt weniger Fläche habe, unter anderem auch aufgrund der digitalen Möglichkeiten, aber er werde nie verschwinden. Auch Büros werde man weiterhin benötigen – trotz aller Möglichkeiten, zuhause zu arbeiten. Also brauche es Anreize. „Menschen kommen aus vielen verschiedenen Gründen in die Stadt.“ Leben doch in den KernInnenstädten weniger Menschen als drumherum. So waren zum Beispiel im Februar 2024 rund 610 000 Personen in Stuttgart gemeldet. Laut Verwaltung wohnen im Stadtbezirk Mitte knapp 23 000 Menschen, während es dort ungefähr 100 000 Arbeitsplätze in Handel, Dienstleistungen, Verwaltung und Politik gibt.

Also müsse auch das Thema Mobilität stetig weiterentwickelt werden in einer Gesellschaft im demografischen Wandel, so Hahn. „Man muss es Besucherinnen und Besuchern angenehm machen, anzureisen.“ Denn Einige kommen von außerhalb, vor allem am Wochenende sieht man in der Landeshauptstadt Kennzeichen auch aus der Schweiz und Österreich. „Dafür braucht es eben auch Parkplätze.“ Die Allerwenigsten, ob von nah oder fern, kämen nur zum Ein-

kaufen wie einst. Aufenthalte würden gerne mit Kultur, Sport, Gastronomie und anderen Angeboten verbunden. „Daher sind auch Zwischennutzungsprojekte und Initiativen wie Bouldern oder Trampolinhallen gut, sie bringen Leben in die Zentren und die Stadtgesellschaft.“ Allen Akteuren, ob Theaterintendant, Festivalmacherin, Hotelchef, Ladenbetreiberin oder Restaurantbesitzer, sei daher längst klar, dass sie an einem Strang ziehen müssten. Allein am Cityring würden im Einzelhandel jährlich zwei Milliarden Euro umgesetzt. „Alle profitieren voneinander. Alle sind kreativ, bringen innovative Ideen ein.“

Diese Ideen wollten allerdings auch umgesetzt werden. Da sei die Verwaltung gefragt, um schneller und weniger bürokratisch zu handeln, etwa in Sachen Planungen und Immobilien. Hier betrieben eher Privatinvestoren Stadtentwicklung, wie manch ansehnliches Bauprojekt zeige. Doch derlei gehöre auch zum Ambiente wie saubere Parks und Grünflächen. Hahn lobt in diesem Zusammenhang das Ordnungsamt der Landeshauptstadt, da laufe die Zusammenarbeit etwa für Events im öffentlichen Raum sehr gut und pragmatisch.

Ganzheitliche Konzepte für die City funktionieren nicht nur in Großstädten

Dass Veranstaltungen, ob Konzerte, Aktionstage, Vereins- oder Stadtfeste, unerlässlich sind, um Innenstädte zu beleben, gilt freilich nicht nur für Stuttgart, sondern für alle Kommunen. Beim traditionellen Haft- und Hokafescht in Kirchheim unter Teck beispielsweise bieten im Sommer zwei Tage lang Vereine und Organisationen unterschiedliche Formate an, von Leckereien über Kulturelles bis zum Kinder- und Jugendflohmarkt. Die Altstadt sei das Herz der Wohlfühlstadt, betont Hanna Müller von der Stadtverwaltung Kirchheim unter Teck. Der Veranstaltungskalender sei prall gefüllt, die Stadt liebe es, Gäste zu begrüßen. „Auf dem Markt oder zu einem Kaffee unter mächtigen Kastanien trifft man sich gern. In den individuellen Geschäften stehen die engagierten Inhaber für fachkundige Beratung bereit und am Wochenende ist Gelegenheit, zwischen den charmanten Fachwerkhäusern ausgelassen bei zahlreichen Festen und Veranstaltungen das Leben zu feiern.“



Auch die Mischung aus Lebendigkeit und Orten der Ruhe machen eine Stadt lebenswert.

Foto: dpa/Christoph Schmidt



Auf nach Kirchheim!

Entdecken Sie einen vielfältigen Mix: Märkte, verkaufsoffene Sonntage, Events wie die legendäre Musiknacht, eine vielseitige Gastronomie und ein interessantes Angebot an Geschäften und Dienstleistungen laden zum Besuch in die Teckstadt ein.

Kirchheims pulsierende Innenstadt lädt zum Bummeln, Verweilen und Genießen ein. Viele interessante Geschäfte sorgen für das ganz besondere Flair in der historischen Altstadt. Dabei gibt es in den Straßen und Gässchen immer wieder Neues zu entdecken. Wir haben uns umgehört, was Kirchheim so besonders macht.

„Schauen Sie vorbei, lassen Sie sich beraten und verwöhnen und genießen Sie das ganz besondere Einkaufsflair in Kirchheim! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!“

Frau Wekerle, Sie als 2. Vorsitzende des City-Rings wissen es am besten. Was macht Kirchheim einzigartig?

Sabine Wekerle: Kirchheim ist eine wunderschöne Stadt mit Fachwerkhäusern und einem abwechslungsreichen und vielseitigen Angebot. Der Mix aus großen und kleinen Geschäften lädt zu einer ausgiebigen Shopping-Tour ein. Toll ist auch, dass sich in den meisten Betrieben die

Inhaberinnen und Inhaber noch persönlich einbringen. Außerdem mag ich die vielen Cafés und Restaurants – genauso wie die Aufgeschlossenheit und die Fröhlichkeit der Menschen hier.

Frau Brüllke, Sie sind als Geschäftsleiterin bei Eck am Markt fast täglich in der Innenstadt unterwegs. Was gefällt Ihnen besonders gut an Kirchheim?

Sonja Brüllke: Durch das gute Zusammenspiel aller Akteurinnen und Akteure fühlen sich bei uns sowohl Einheimische als auch Gäste wohl. Dies erleben wir jeden Tag und freuen uns sehr darüber.

Sie betonen das Miteinander der Geschäfte, dabei stehen Sie doch immer auch im Wettbewerb zueinander. Ist das kein Widerspruch?

Karl Bantlin, Bantlin Modehäuser: Auf den ersten Blick schon, aber so zu denken ist eigentlich heute nicht mehr zeitgemäß. Eine Stadt wird doch erst dann spannend, wenn es eine vielschichtige Auswahl gibt. Diese bie-

ten wir in Kirchheim täglich und machen uns dann eben auch mal gegenseitig Konkurrenz, wovon die Besucherinnen und Besucher ganz klar profitieren.

Olaf Hrastnig von bagsplus: Die Konkurrenz ist auch gleichzeitig der beste Motivator. Sie spornt uns an, niemals nachzulassen in unserem Bestreben, unseren Kundinnen und Kunden den bestmöglichen Service zu bieten. Und das funktioniert bei uns in Kirchheim richtig gut.

Herr Sommerer, was schätzen Sie als Immobilienmakler an Kirchheim?

Jochen Sommerer: Die Summe an Annehmlichkeiten und Vorteilen, die Kirchheim ausmachen, ist ungemein groß. Hervorragende Erreichbarkeit über alle Verkehrswege ist zum Beispiel für unsere Kundinnen und Kunden sowie für unsere Gäste aus dem Umland ein großes Plus. Zudem natürlich unsere schöne Innenstadt mit dem ausgesprochen vielfältigen Mix an Geschäften, Gastronomie und Events. Kurz: Es ist für jede und jeden etwas Interessantes dabei.

wertigen und individuellen Tattoos von 2020 Tattoo wieder richtig schön zur Geltung. Passend zur kommenden neuen Jahreszeit präsentieren Schuh Sigel, die Modeboutique No. 5 und das Modehaus Fischer die aktuellen Modetrends. Unterschiedlichste Geschenkideen findet man unter anderem bei Möbel König, Spielwaren Schad und in der Goldschmiede No. 3. Für gemütliche Abende bietet das Tabakhaus Schall eine große Auswahl an hochwertigen Spirituosen und Tabakwaren sowie die neuesten Zeitschriften an. Wer etwa an Grillfesten gern kulinarische Überraschungen aufischt, ist bei der Metzgerei Schneider richtig.

GUT ZU WISSEN

**City Ring
Gemeinschaft Kirchheimer Handel e.V.**

Marktstraße 7
73230 Kirchheim unter Teck

Telefon 07021/9316919

Web www.cityring-kirchheim.de

Unser Gespräch zeigt, dass es in Kirchheim ein wirklich interessantes Angebot an Geschäften und Dienstleistungen gibt. Letztere bietet auch das In Shape Studio mit seinen besonderen Programmen und Behandlungen an – ganz nach dem Motto „Schluss mit den Problemzonen, willkommen in der Komfortzone!“ Und bei wärmeren Temperaturen kommen dann auch die hoch-



Besondere Highlights in Kirchheim sind die Wochenmärkte – immer montags, donnerstags und samstags von 7 bis 13 Uhr auf dem Marktplatz und in der Kornstraße – und natürlich die vielen historischen Fachwerkhäuser.

Fotos: zweiplus werbeagentur /Feiler

Ort der Entspannung

Gärten lehren uns die Natur mit allen Sinnen wahrzunehmen – den Melodien der Vögel zu lauschen oder sich an den Pflanzen zu erfreuen.

Von Petra Reidel

Damit der Garten perfekt zum Besitzer passt und auch dessen Bedürfnisse bedient, ist es hilfreich, vor der Planung eine Wunschliste anzulegen. Wie soll das Leben im eigenen Garten aussehen, was für Nutzungsmöglichkeiten sind zu berücksichtigen? Ein Naturpool macht beispielsweise Sinn, wenn er täglich für die Stärkung der körperlichen Fitness genutzt wird oder aber die Kinder im passenden Alter sind und unbeaufsichtigt das kühle Nass genießen können. Große Familien freuen sich über einen großen Terrassenbereich, auf welchem auch noch Freunde zum gemeinsamen Feiern Platz finden. Outdoorküchen sind nach wie vor äußerst beliebt und holen nicht nur den kulinarischen Genuss in den eigenen Garten, sondern erlauben das Kochen, Grillen oder Smoken unter freiem Himmel.

Eine wunderbare Ergänzung ist da ein Hochbeet mit ausgewählten Küchenkräutern. Auch der Anbau von eigenem Obst und Gemüse für eine gesunde Ernährung kann erfüllend sein, was für ein Gewächshaus spricht, um früh in die Saison zu starten. Den Lohn der eigenen Arbeit zu sehen, wenn die Bemühungen im wahrsten Sinne des Wortes Früchte tragen, ist wahrhaftig erhebend. Eine reiche Ernte gesunder Nahrungsmittel als Ausdruck der Fülle des Lebens, die man mit den Händen und vor allem durch Geschmack und Duft wahrnimmt, steigert den Lebensgenuss.

Die Zauberworte, wenn es um Klimafitness geht, heißen Dachbegrünung, Fassadenbegrünung, Biodiversität sowie Entsiegelung. Sie gelten nicht nur für Gebäude und Plätze in unseren Städten, sondern auch für private Häuser und Grundstücke, denn jeder Quadratmeter Grün zählt. Stellplätze besitzen deshalb breite Fugen, um das Regenwasser versickern zu lassen oder aber einen ver-

sickerungsfähigen Belag. Nicht alle Sitzplätze müssen zwangsläufig mit Pflaster oder Platten versiegelt werden. Sogenannte wasergebundene Decken eignen sich gerade für lauschige Ecken hervorragend. Und natürlich hat das Dach möglichst den grünen Hut auf, denn Dachbegrünungen lassen sich auch auf Schrägdächern verwirklichen. Die Fotovoltaik, die auch den Pool beheizt, kommt auf die Sonnenseite, die Begrünung auf die restliche Fläche. Die Süd- und Westseiten der Fassaden sind mit Kletterpflanzen oder vertikaler Begrünung versehen und wirken effektiver, wie jede energiefressende Klimaanlage im Haus, denn auch dort halten sie die Räume kühl.

Das Niederschlagswasser speist die haus-eigene Zisterne, die in den heißen Sommermonaten begehrtes Gießwasser vorhält. Ein automatisches Bewässerungssystem nutzt diese Ressource sparsam und exakt auf die Art der Pflanzung ausgerichtet. Hierdurch wird für üppiges Wachstum, gesunde Pflanzen und ausreichend Freizeit für den Garten-genuss gesorgt.

Staudenbeete, bestehend aus sogenannten Staudenmischpflanzungen, bieten das ganze Jahr über eine unfassbare Farbenpracht und ein sich ständig wandelndes Gartengemälde. Damit diese Kompositionen funktionieren, benötigt es viel Erfahrung im Umgang mit Pflanzen, denn nicht alle Stauden „können miteinander“. Da gibt es starkwüchsige und zarte Pflänzchen, hochwachsende und bodendeckende, weshalb die Kräfteverhältnisse abzuwägen sind.

Ein fachmännisch angelegtes Beet beginnt im Frühling mit bunten Zwiebelpflanzen als erste Nahrung für Insekten. Parallel entwickeln sich die Stauden und schließen die im Februar zurückgeschnittenen Flächen sukzessive mit ihrem frischen Grün und ersten Blüten. Umschwirrt von Hummeln, Bienen und Schmetterlingen sind diese Pflan-



Teiche verleihen dem Garten eine besondere Note.

Foto: Petra Reidel

zungen eine Augenweide bis in den Herbst. Unterschiedlichste Gräser sorgen für Blickschutz und teils immergrüne Strukturen, die auch während des Winter attraktiv wirken.

Bei der Auswahl der Bäume sollte auf sogenannte Klimabäume geachtet werden. Diese mittlerweile hinreichend selektierten Arten und Sorten trotzen heißen trockenen Sommern, meist sogar ohne Bewässerung. Aber ein alter Baumbestand ist unbedingt zu schützen. Niemand sorgt für mehr kühlenden Schatten, wertvollen Sauerstoff und Le-

bensraum für Mensch und Tier wie ein alter großer Baum mit seiner ausladenden Krone.

Das Leben im Garten ist eine Bereicherung für Körper, Geist und Seele. Manchmal lohnt es sich, ganz genau hinzusehen, um die natürliche Schönheit im Detail zu entdecken, wie beispielsweise die zahlreichen Netze der fleißigen Spinnen im Morgentau. Für den perfekten Genuss empfiehlt es sich, die Gestaltung jemandem mit Plan und Erfahrung anzuvertrauen.

www.galabau-bw.de/fachbetriebssuche

Anzeige

HEIMAT IST ZUKUNFT 

Anzeige



interstuhl
GERMAN INNOVATION
EVERYST
Die EVERY-Kollektion (Leistungs-klassen T1 ist unter Bestsellern mit über einer halben Million von anderen Stühlen die Größte. Die Vielfalt und die seit 2022 noch größere hohe Rücken in Plessen, Chairback und Netzau-sführung, Kopfstütze für die hohen Varianten sowie eine hohen- und schwenkbare Lenden-Produktgröße: 10 bis 160 cm von Rücken-
ENJOY SEATING PERFORMANCE. 

**Grünemay & Abt**
BÜROEINRICHTUNGEN
Landhausstr. 68
70190 Stuttgart
T 0711/28 30 35
F 0711/26 24 658
info@gruenemay-abt.de
gruenemay-abt.de



ABENTEUER FUSSBALLGOLF MINIGOLF TRAMPOLIN
BUNGEETRAMPOLIN BIERGARTEN CAMPO BEACH
BARFUSSPFAD MENSCHENWASCHSTRASSE
IDEAL FÜR EINEN KINDERGEBURTS TAG



AKTUELLE INFOS UNTER WWW.CAMPO-GROSSBOTTWAR.DE



100% Bio
traumhafte Lage
frisches Gemüse
besondere Küche
regionale Produkte
gemütlich sitzen
nette Leute



Bio-Restaurant
Gerokstraße 12 | 70188 Stuttgart
restaurant-laessig.de | +49 711 60145707



Unsere Abhol-Gebiete:
Gesamtes Stadtgebiet Stuttgart mit Botnang

Unser Wäsche-Taxi:
Abholung und Lieferung für nur 15 €*
*ab einem Auftragswert von 30 €



Können Sie nicht zur Reinigung – kommen wir zu Ihnen!
Mit unserem Wäsche-Taxi profitieren Sie von den Vorteilen unseres Meisterbetriebes. Wir holen die Wäsche- und Heimtextilien bei Ihnen zu Hause ab und bringen diese gereinigt wieder zu Ihnen zurück. Unsere Fachgeschäfte haben weiterhin für Sie geöffnet.

WäscheTAXI
ARNULF-KLETT-PLATZ 3 - 70173 STUTTGART

WEITERE INFORMATIONEN: 



Wir suchen DICH als
Schulbegleiter (w/m/d)
für unser ASB Betreuungsteam
im GfB und im Übergangsbereich
HIER KLICKEN 

Wir helfen hier und jetzt.
www.asb-stuttgart.de



ASB
Arbeiter-Samariter-Bund
Baden-Württemberg e.V.



JETZT IST PFLANZZEIT!
Der Trend: Balkony Gardening. Der Trendsetter:
Hummi KletterTONI
aus Stuttgart-Weilimdorf
Die Erdbeere, die klettern kann, braucht kein Beet, sondern wächst im Balkonkasten oder im Pflanzkübel.
Naschernte von Juni bis zum Frost!
Pflanz' Dir Glück!



Reinhold Hummel GmbH + Co. KG
Köstlinstr. 121 • 70499 S-Weilimdorf
Telefonische Bestellungen unter 0711 860083-11 oder im WebShop: www.hummibeeren.de



Öffnungszeiten der Gärtnerei:
Mo-Do • 8-14 Uhr